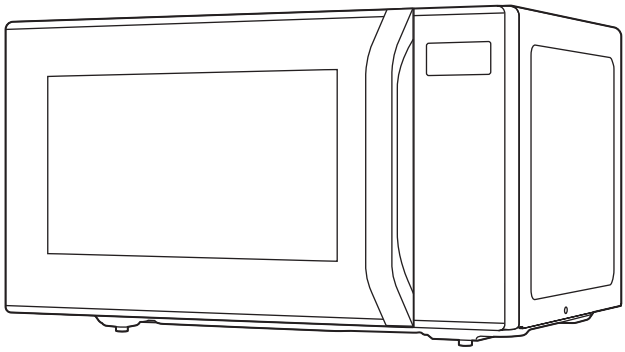
Panasonic

Operating Instructions (Original instructions)
Hướng dẫn Sử dụng (Bản dịch hướng dẫn gốc)
Arahan Pengendalian (Terjemahan arahan asal)
使用說明書（出廠説明翻譯）

English
Tiếng Việt
Melayu
中文

Air Fry/Convection/Grill/Microwave Oven
Chiên không dầu/Đối lưu/Nướng/Vi sóng
Penggoreng Udara/Konveksi/Gril/Ketuhar Gelombang Mikro
空气炸/對流/燒烤/微波爐

Household Use Only
Chỉ Sử dụng trong Gia đình
Untuk Kegunaan Isi Rumah Sahaja
家用



Model No. NN-CT55RB
NN-CT56RB

Contents

Important safety instructions....2
General guidelines....9
Parts of your oven....11
Control panel....12
Accessories....14
Cookware and Utensil Guide....15
Cooking mode....17
Setting the clock....19
Child safety lock....19
Microwave cooking and defrosting....20
Grilling....22
Convection cooking....24
Air Fry cooking....26
Combination cooking....28
Multi-stage cooking....31
Quick 30 feature....32
Add time feature....32
Using the timer....33
  Kitchen timer....33
  Standing time....33
  Delay start....34
Auto Defrost....35
Auto Reheat....36
Auto Cook....38
Using the Aqua Clean Programme....47
Cooking and reheating guidelines....48
Questions and answers....49
Care of your oven....50
Specifications....51

English

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Important Safety Instructions:
Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

Important safety instructions

WARNING

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
   The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
3. When your oven requires servicing, call your local Panasonic engineer (Customer Support). It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
5. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
6. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION

1. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
2. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food, newspaper or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
7. The oven will only operate with the door closed.
8. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
9. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
10.  Caution! Hot surfaces Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION, CONVECTION, AIR FRY and GRILLING. Take care and use oven gloves when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
11. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION, CONVECTION, AIR FRY and GRILL function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
    N.B.: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
12. While and after using the COMBINATION, CONVECTION, AIR FRY and GRILL function, never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.
13. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or the circuit breaker panel.
14. The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. Do not attempt to remove the outer casing from the oven.
15. Metallic containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Important safety instructions

Installation

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing Instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation Voltage

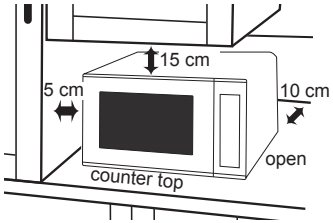
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the oven

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
   The appliance is freestanding type and shall not be placed in a cabinet.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
   Counter-top use:
   Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Roller ring

- Do not remove the roller ring from the oven cavity floor.
- The roller ring and the oven cavity floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the Glass tray.
- If you accidentally remove the roller ring, gently place it back into the hole at the center of the oven cavity, ensuring it is properly positioned on the spindle beneath. The spindle has a flat surface designed to securely hold the roller ring in place during operation.

Wire rack

- The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
- The metal wire rack must ONLY be used as directed for GRILLING, CONVECTION, AIR FRY and COMBINATION cooking. Never use this on MICROWAVE only. Do not use if operating the oven with less than 200 g (7 oz.) of food on a manual COMBINATION programme. Failure to use accessories correctly could damage your oven.
- When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metallic container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminium container. This will prevent sparking that may damage the oven.

Glass tray

- Always operate the oven with the roller ring and Glass tray in place. They are the only accessories used for MICROWAVE cooking.
- Only use the Glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute with any other Glass tray.
- If the Glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The Glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the Glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal. Open oven door, reposition the food and restart.
- Do not cook foods directly on the Glass tray. Always place food in a microwave safe dish.
- While cooking by MICROWAVE or COMBINATION the Glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Air fry basket

- Ensure to use the proper accessories. Put the food on the Air fry basket on the wire rack. Place a shallow dish underneath the wire rack to collect dripping oil if necessary.
- Arrange food evenly in the Air fry basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. For large amounts of food, stir or rearrange the food several times during cooking.
- The Air fry basket must ONLY be used as directed for AIR FRY, GRILL, CONVECTION, COMBINATION 6, and AUTO COOK programme No. 9-12 cooking.
  Failure to use accessories correctly could damage your oven.

Short cooking time

As microwave cooking time is much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended cooking time is not exceeded without first checking the food.

Factors that may affect cooking time are: preferred degree of cooking, starting temperature, altitude, volume, size and shape of foods and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust these factors.

It is better to undercook rather than overcook foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking time.

Important
If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Small quantities of food

Take care when heating small quantities of food as these can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. Always set short cooking time and check the food frequently.

Foods low in moisture

Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, popcorn, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn.
This oven has been developed for food use only.
We do not recommend to use for heating non food items such as therapeutic wheat/heat bags or hot water bottles.

Reheating
It is essential that reheated food is served “piping hot”.

Remove the food from the oven and check that it is “piping hot”, i.e. steam is being emitted from all parts and all sauce is bubbling. (You may choose to check the food has reached 72 °C with a food thermometer – but remember do not use this thermometer inside the microwave.)

For foods that cannot be stirred, e.g. lasagne, shepherds pie, the centre should be cut with a knife to test it is well heated through. Even if a manufacturer’s packet instructions have been followed always check the food is piping hot before serving and if in doubt return your food to the oven for further heating.

Standing time
Standing time refers to the period at the end of cooking or reheating when food is left before being eaten, i.e. it is a rest time which allows the heat in the food to continue to conduct to the centre, thus eliminating cold spots.

Cleaning
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

A steam cleaner is not to be used for cleaning.

Lids
Always remove the lids of jars and containers and takeaway food containers before you microwave the food. If the lid remains, then steam and pressure might build up inside and cause an explosion even after the microwave cooking has stopped.

Baby bottles and food jars
When reheating baby bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than that at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. This should be carried out before consumption to avoid burns. See page 48.

Boiled eggs
Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Important safety instructions

Foods with skins

Potatoes, apples, egg yolk, whole vegetables and sausages are examples of food with non porous skins. These must be pierced using a fork before cooking to prevent bursting.

Paper and plastic

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Do not use wire twist-ties with roasting bags as arcing will occur.

Do not use recycled paper products, e.g. kitchen roll unless they say they are specifically designed for use in a microwave oven. These products contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.

Liquids

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container. To prevent the possibility of sudden boil the following steps should be taken:

a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.

b) Do not overheat.

c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

Deep fat frying

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

Arcing

Arcing may occur accidentally if a metallic container has been used, the wire rack has been damaged, or the incorrect weight of food is used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the machine immediately. If the oven is left unattended and this continues it can damage the machine. Continue to cook by GRILL.

Meat thermometer

Use a meat thermometer to check the degree of cooking of joints and poultry only when meat has been removed from the microwave. If undercooked, return to the oven and cook for a few more minutes at the recommended power level. Do not leave a conventional meat thermometer in the oven when microwaving.

General guidelines

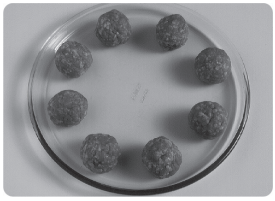
STANDING TIME
Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to the centre of the food to cook through completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10–15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meals, vegetables, fish etc. require 2–5 minutes standing. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time. After defrosting food, standing time should also be allowed.

QUANTITY



Small quantities cook faster than large quantities, and small meals will reheat more quickly than large portions.

SPACING



Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

MOISTURE CONTENT
Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season. For this reason cooking time may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking time may differ.

PIERCING



The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking.
These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING



Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

DENSITY
Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

Continued on the next page

General guidelines

CLING FILM
Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking time. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

SHAPE



Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

STARTING TEMPERATURE
The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

LIQUIDS



All liquids must be STIRRED BEFORE, HALF WAY THROUGH AND AFTER heating. Water must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

TURNING AND STIRRING
Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half of the cooking time.

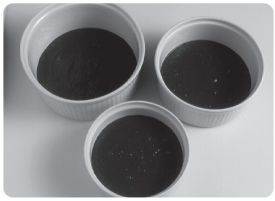
ARRANGING
Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

CHECKING FOOD



It is essential that food is checked during and after a recommended cooking time, even if an AUTO PROGRAMME has been used (just as you would check food cooked in a conventional oven). Return the food to the oven for further cooking if necessary.

DISH SIZE

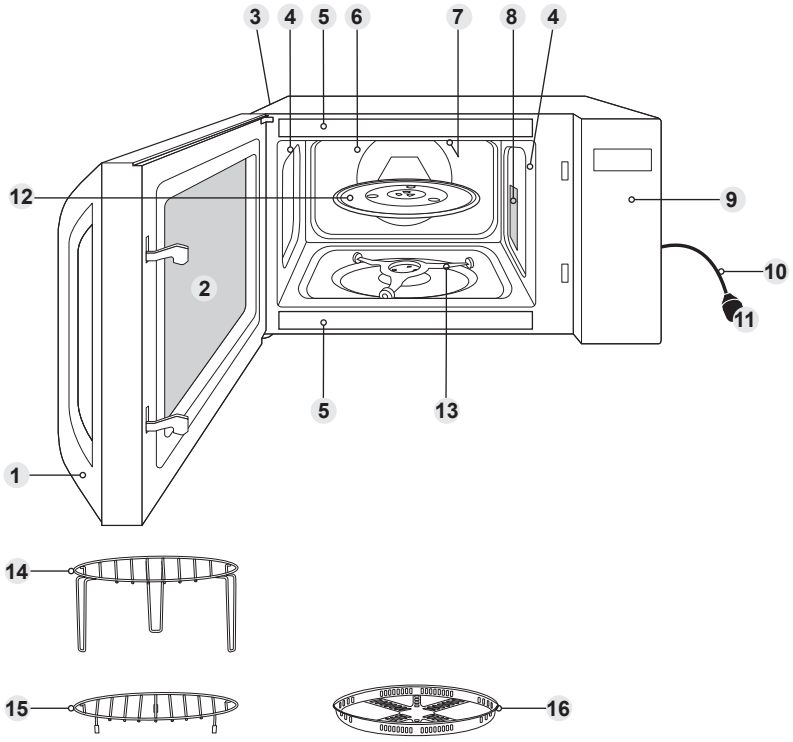


Follow the dish sizes given in the recipes, as these affect the cooking and reheating times.
A quantity of food spread in a bigger dish cooks and reheats faster.

CLEANING
As microwaves work on food particles, keep your oven clean at all times. Stubborn spots of food can be removed by using a microwave spray cleaner, sprayed onto a soft cloth. Always wipe the oven dry after cleaning.

Parts of your oven

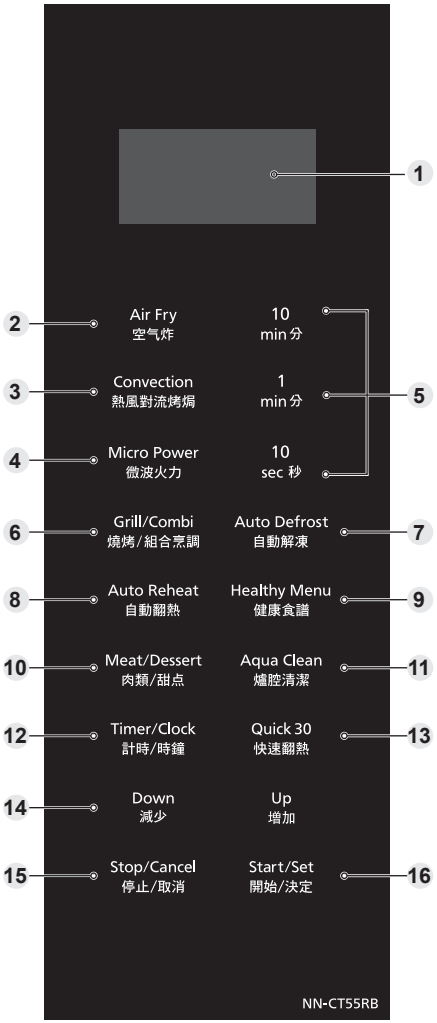
1. **Door handle**
   Pull to open the door. Opening the door during cooking will pause the process without cancelling the programme. Cooking will resume once the door is closed and the Start/Set pad is pressed. It is completely safe to open the door at any time during a cooking programme, as there is no risk of microwave exposure.
2. **Oven window**
3. **External air vents**
4. **Air vent**
5. **Menu labels**
6. **Convection heater**
7. **Grill elements**
8. **Microwave feed guide (Do not remove.)**
9. **Control panel**
10. **Power supply cord**
11. **Plug**
12. **Glass tray**
13. **Roller ring**
14. **High wire rack**
15. **Low wire rack**
16. **Air fry basket**



Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Note
This illustration is for reference only.

Control panel



• Your control panel may have differences in appearance, but the words and functionality will be the same.

1 **Display window** (page 13)
When the oven is first plugged in, “88.88” appears in display window.

2 **Air Fry pad**

3 **Convection pad**

4 **Micro Power pad**

5 **Time pads**

6 **Grill/Combi pad**

7 **Auto Defrost pad**

8 **Auto Reheat pad**

9 **Healthy Menu pad**

10 **Meat/Dessert pad**

11 **Aqua Clean pad** (page 47)

12 **Timer/Clock pad**

13 **Quick 30 pad**

14 **Up/Down pads**

15 **Stop/Cancel pad**
Before Cooking:
One press clears your instructions.
During Cooking:
One press temporarily stops the cooking programme. Another press cancels all your instructions and a dot or the time of day will appear on the display.

16 **Start/Set pad**
One press allows oven to begin functioning. If door is opened or Stop/Cancel is pressed once during oven operation, Start/Set must be pressed again to restart oven.
One press after you select the Auto programme number set the programme and let you proceed to the weight setting.

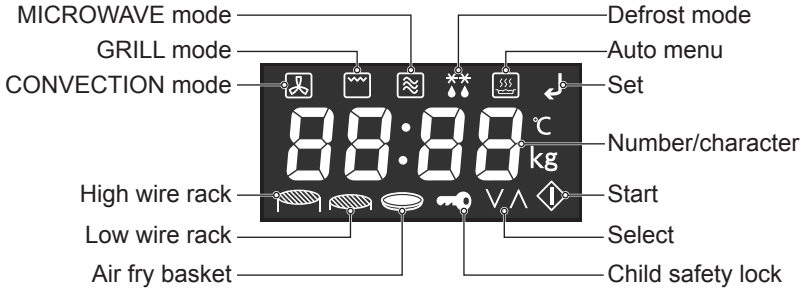
■ Notes

1. If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or dot.
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

■ Beep sound

When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages and at the point to stirring or turning the food in the Auto menus. After the completion of the preheating on CONVECTION or COMBINATION mode, three beeps sound. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times and “End” will be displayed.

Display window



- Start indicator flashes when the setting is completed and preheating or cooking is ready to start. Press Start/Set to start preheating or cooking.
- Set indicator flashes when a setting needs to be confirmed. Press Start/Set to confirm the setting and proceed to next setting.
- High wire rack, Low wire rack and Air fry basket indicator indicates which accessory to use for each Auto menu.
- Select indicator flashes when setting can be changed by pressing the Up/Down.

Accessories

mode	MICROWAVE	GRILL	CONVECTION AIR FRY
Glass Tray 	✓	✓	✓
Wire Rack 	X	✓	✓
Air fry basket 	X	✓	✓

mode	COMBINATION		
	GRILL + CONVECTION C-6 (COMBINATION 6)	GRILL + MICROWAVE C-1, C-5 (COMBINATION 1, 5)	GRILL + CONVECTION + MICROWAVE C-2, C-3, C-4 (COMBINATION 2, 3, 4)
Glass Tray 	✓	✓	✓
Wire Rack 	✓	✓	✓
Air fry basket 	✓	X	X

Note:
• Always operate the oven with the Glass tray in place.

Cookware and Utensil Guide

Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION AIR FRY	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Included accessory **Wire Rack** 	X	✓	✓	✓
Heat-proof glass container 	✓	✓	✓	✓
Non-heat-proof glass containers 	X	X	X	X
Heat-proof plastic containers 	✓	X	X	X
Non-heat-proof plastic containers 	X	X	X	X
Ceramic procelain 	✓	✓	✓	✓
Disposable paperboard containers 	✓*	✓*	✓*	✓*
Lacquerware 	X	X	X	X
Metal cookware 	X	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.	X

* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

Note:

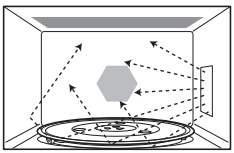
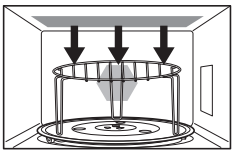
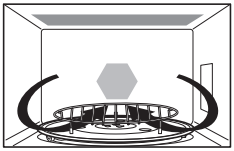
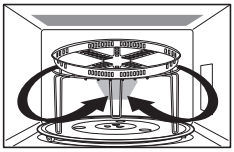
- Colour loss may be found in ceramic or procelain containers with internal color pictures. Do not use such a container.

Continued on the next page

Cookware and Utensil Guide

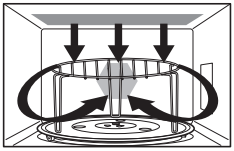
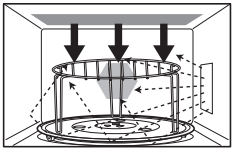
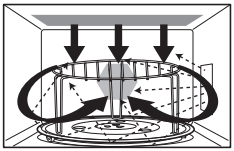
Container	MICROWAVE	GRILL C-6 (COMBINATION 6)	CONVECTION AIR FRY	C-1 - C-5 (COMBINATION 1 - 5)
Straw, Wicker, Wood 	X	X	X	X
Microwave safe cling film 	✓	X	X	X
Aluminium foil 	X	✓	✓	X
Silicon bakeware 	✓*	X	✓*	X
Waxed paper 	✓	X	X	X
Brown paper bags 	X	X	X	X
Oven cooking bag 	✓	✓*	✓*	✓
Paper towels and napkins 	✓	X	X	X
Thermometers microwave safe 	✓	X	X	X
conventional	X	✓	✓	X

Cooking mode

Cooking mode	Use of accessories	Uses	Containers
MICROWAVE 	None (Glass tray only)	• Defrosting • Reheating • Melting: butter, chocolate, cheese. • Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. • Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, meat, fish. • Baking cakes without colour. **No Preheating**	Use microwaveable, plates or bowls e.g. Pyrex®, directly on the Glass tray. **No metal.**
GRILL 	High wire rack or Low wire rack	• Grilling of thin meat or fish fillet. • Toast grilling. • Browning of dishes or meringue pies. **No Preheating**	If you use containers, use heatproof dishes, plates or bowls e.g. Pyrex® directly on the wire rack or on Glass tray.
CONVECTION 	High wire rack or Low wire rack or Air fry basket	• Baking of small items with short cooking times: puff pastry, cookies, roll cakes. • Special baking: bread rolls, sponge cakes. • Baking of pizzas and tarts. **Preheating advised**	Heatproof, metal tin can be used on the wire rack. **Do not place dishes directly on Glass tray.**
AIR FRY 	Air fry basket + High wire rack	• Baking french fries. • Baking steak, pork chops, hamburgers. • Baking frozen breaded foods. **No Preheating required**	Place the food directly on the Air fry basket.

Continued on the next page

Cooking mode

Cooking mode	Use of accessories	Uses	Containers
GRILL + CONVECTION C-6 (COMBINATION 6) 	High wire rack or Low wire rack or Air fry basket	• Roasting meats, thick steak. • Roasting fish, vegetable. **Preheating advised**	Heatproof, metal tin can be used on the wire rack. **Do not place dishes directly on Glass tray.**
GRILL + MICROWAVE C-1, C-5 (COMBINATION 1, 5) 	High wire rack or Low wire rack	• Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. • Grilling chicken pieces (Turn over on halfway). **No Preheating**	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on the wire rack or on Glass tray. **No metal.**
GRILL + CONVECTION + MICROWAVE C-2, C-3, C-4 (COMBINATION 2, 3, 4) 	High wire rack or Low wire rack	• Roasting meat and poultry • Reheating and crisping (quiche, pizza, bread, lasagne, gratin). **Preheating if necessary**	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on the wire rack or on Glass tray. **No metal.**

Setting the clock

When the oven is plugged in for the first time, “88.88” appears in display.



Press Timer/ Clock twice.
Hour starts to blink.

Press Up/Down to set hours.

Press Start/Set.
Minute starts to blink.

Press Up/Down to set minutes.



Press Start/Set.
Colon starts blinking and time of day is now locked into the display.

■ Notes

1. To reset time of day, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 12 hour clock.

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child safety lock can be set when the display shows a dot or the time.

To Set:



Press Start/Set 3 times within 10 seconds.
lights up on the display.
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. “Child” is indicated on the display.

To Cancel:



Press Stop/Cancel 3 times within 10 seconds.
lights off.
The time of day will reappear on the display.

Microwave cooking and defrosting

The Glass tray must always be in position when using the oven. There are 5 different microwave power levels available (see the chart below).



Press Micro Power. ≋ lights up, and ⋁ ⋀ flashes on the display.

Press Up/Down to select the desired power level*.

Set the cooking time.



Press Start/Set. The time will count down on the display.

Power Level		Max. time available
1000 W	High	30 minutes
715 W	Med-High	1 hour and 30 minutes
440 W	Medium	1 hour and 30 minutes
250 W	Defrost	1 hour and 30 minutes
100 W	Low	1 hour and 30 minutes

* You can also press Micro Power repeatedly to select the desired power level.

■ Notes

1. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
2. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)
3. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
4. While cooking, the Glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
5. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 31.
6. STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 33.
7. DO NOT use MICROWAVE only with any metallic accessory in the oven.
8. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting
Check the defrosting several times, even if you use the auto programmes. Observe the standing times.

Standing Times
Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. After defrosting, allow to stand for a **minimum of one hour.** During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction.
N.B. If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator.
Never refreeze defrosted food without first cooking it.

Minced Meat or Cubes of Meat and Seafood


Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

Small Portions of Food


Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout.
Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the Glass tray.

Bread
Loaves will require a standing time of 5-30 minutes to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Grilling

GRILL is particularly useful for thin slices of meat, steaks chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and all gratin dishes.

Use of accessories


High wire rack


Low wire rack


Air fry basket



Press Grill/Combi.
⊡ lights up, and ⋁ ⋀ flashes on the display.



Press Up/Down to select the desired level*.

Level	
G-1	700 W
G-2	1000 W



Set the cooking time. (up to 1 hour and 30 minutes)



Press Start/Set.
The time will count down on the display.

* You can also press Grill/Combi repeatedly to select the desired level.

■ Notes

1. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
2. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)
3. Place food on wire rack on Glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
4. Never cover foods when grilling.
5. DO NOT preheat the oven.
6. There is no microwave power used in GRILL cooking.
7. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
8. After turning, return food to the oven and close door, and then press Start/Set. The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
9. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
10. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
11. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the Glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Convection cooking

The convection oven has a heating element with fan to give the dry heating needed to produce crisp, browned exteriors. Most conventional recipes will be suitable for use. (e.g. cookies, cakes, meat items and baked items.) Most baked items require preheating the oven.

Use of accessories


High wire rack


Low wire rack


Air fry basket

With preheating



Press Convection.
lights up, and ∨ ∧ and ⏀ flash on the display.



Press Up/Down to select the desired temperature*.
(70-230 °C)
The oven cannot preheat to temperatures between 40 °C and 60 °C.



Press Start/Set to start preheating.
The “P” and temperature light up on the display while preheating.

After the preheating (beep 3 times), open the door and place the food in the oven.



Set the cooking time.
(Up to 1 hour and 30 minutes for temperatures between 100 °C and 230 °C, and up to 9 hours for temperatures between 70 °C and 90 °C.)



Press Start/Set.
The cooking programme will start and the time on the display will count down.

* You can also press Convection repeatedly to select the temperature.

Without preheating



Press Convection.
lights up, and ∨ ∧ and ⏀ flash on the display.



Press Up/Down to select the desired temperature*.
(40-230 °C)



Set the cooking time.
(Up to 1 hour and 30 minutes for temperatures between 100 °C and 230 °C, and up to 9 hours for temperatures between 40 °C and 90 °C.)



Press Start/Set.
The time will count down on the display.

* You can also press Convection repeatedly to select the temperature.

Temperature	Pre-prepared dishes
40 °C	Proving bread and pizza dough, Yogurt
50-70 °C	Keep Warm
80-90 °C	Dehydrarion (Herbs, fruits)
100-110 °C	Meringues*
120-140 °C	Meat and fish pate
150-160 °C	Baked eggs, custard pudding
170-190 °C	Quiche*, cookies*, biscuits*, fruit cake, macaroons*, choux pastry*, sponge cake
200-210 °C	Roast meat, slow-cooked or braised meat
220-230 °C	Bread, pizza*, tarts*, gratins*

* Using the High wire rack is recommended if you want the food well-baked.

■ Notes

1. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
2. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)
3. When the oven reaches the preheating temperature, the temperature will flash, and the beep will sound 3 times to remind you to put the food into the oven. Open the oven door, put the food into the oven, and close the door.
4. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the Glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Air Fry cooking

The Air Fry function combines intense heat and maximized airflow to cook food until it is crispy and browned. There is no need for preheating. Set cooking time after selecting the Air Fry function.

Use of accessories



High wire rack



Air fry basket



Press Air Fry.
lights up, and ⋁ ⋀ flashes on the display.



Press Up/Down to select the desired temperature.



Set the cooking time. (up to 1 hour and 30 minutes)



Press Start/Set.
The time will count down on the display.

Temperature	Uses
180 °C	Fresh vegetable, frozen vegetable (asparagus, cauliflower, broccoli, bell pepper), mixed vegetables
200 °C	Frozen chicken nuggets, reheat fried foods
230 °C	Frozen pizza, frozen potato food, fresh chicken breast, chicken drumsticks, fresh beef patties, fresh salmon fillets

■ Notes

1. Ensure you use the proper accessories. Place the food on the Air fry basket which is positioned on the wire rack. If necessary, place a shallow dish underneath the wire rack to collect any dripping oil.
2. Arrange food evenly in the Air fry basket. For best results, place food in a single layer with space between pieces. For large quantities, stir or rearrange the food several times during cooking.
3. You can adjust the cooking time during operation if you needed. Use the Time pads to add additional cooking time, ranging from 10 seconds up to 10 minutes.
4. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)

When using the Air Fry function, place the Air fry basket with the food on the High wire rack, which is then placed on the Glass turntable. If necessary, place a shallow dish underneath the wire rack to collect any dripping oil.

Food	Weight/ Quantity	Temperature	Time to Select	Instructions/Guidelines
Frozen				
Broccoli	300 g	180 °C	20-25 min.	Place in a single layer. Turn over at ⅔ of total time.
Mix vegetable	300 g	180 °C	25-30 min.	
Chicken nuggets	400 g	200 °C	20-25 min.	Turn over at ⅔ of total time.
Pizza (20 cm)	200 g	230 °C	16-20 min.	–
Pizza (24 cm)	300 g	230 °C	20-25 min.	–
Potato fries	300 g	230 °C	30-35 min.	Turn over at ⅔ of total time.
Chilled				
Reheat fried food	300 g	200 °C	10-15 min.	Turn over at ⅔ of total time.
Pizza (20 cm)	200 g	230 °C	10-12 min.	–
Pizza (24 cm)	300 g	230 °C	16-18 min.	–
Fresh				
Broccoli	300 g	180 °C	25-30 min.	Cut into bite-sized pieces and place in a single layer. Season with oil, salt, and black pepper. Turn over at ⅔ of total time.
Salmon fillets	400 g (2-3 pcs)	230 °C	30-35 min.	120 g - 150 g/piece, about 3 cm thick. Place skin side down.
Chicken breast	500 g (2-3 pcs)	230 °C	30-35 min.	200 g - 250 g/piece, about 3 cm thick. Season with oil, salt, and black pepper. Turn over at ⅔ of total time.
Meat patties	400 g (2-3 pcs)	230 °C	25-30 min.	130 g - 150 g/piece, about 1 cm thick.

The temperatures and cooking times in the chart may differ from those listed on the food packaging.

Combination cooking

COMBINATION means that it is possible to combine the MICROWAVE, GRILL and CONVECTION function for thawing, cooking, and heating foods. The MICROWAVE power cooks food quickly while the GRILL and CONVECTION gives traditional browning and crisping.

Use of accessories



High wire rack



Low wire rack



Air fry basket (C-6 only)

Display (Level)	Combination		Uses
C-1 (COMBINATION 1)	MICROWAVE:	450 W	Gratin, pasta bake, lasagne, roast potato
	GRILL:	700 W	
	CONVECTION:	—	
C-2 (COMBINATION 2)	MICROWAVE:	250 W	Small pastry items
	GRILL:	950 W	
	CONVECTION:	200 °C*	
C-3 (COMBINATION 3)	MICROWAVE:	250 W	Whole chicken, quiche, pies
	GRILL:	480 W	
	CONVECTION:	200 °C*	
C-4 (COMBINATION 4)	MICROWAVE:	450 W	Reheat frozen bread items, chicken portions, roasted vegetable
	GRILL:	700 W	
	CONVECTION:	200 °C*	
C-5 (COMBINATION 5)	MICROWAVE:	250 W	Sandwiches, reheat pizza
	GRILL:	950 W	
	CONVECTION:	—	
C-6 (COMBINATION 6)	MICROWAVE:	—	Roasting meat, chilled pizza, whole fish, sausage, roasted shrimp
	GRILL:	950 W	
	CONVECTION:	200 °C*	

* The temperature may not reach 200 °C depending on the food and cooking time.

With preheating

• Preheating is not available for COMBINATION 1 (C-1) and COMBINATION 5 (C-5).



Press Grill/ Combi.

Press Up/Down to select the suitable level in the chart on page 28*.
The indicators corresponding to the COMBINATION level lights up.

Press Start/Set to start preheating.
The “P” and temperature light up on the display while preheating.

After the preheating (beep 3 times), open the door and place the food in the oven.



Set the cooking time. (up to 1 hour and 30 minutes)

Press Start/Set.
The cooking programme will start and the time on the display will count down.

* You can also press Grill/Combi repeatedly to select the suitable level.

Without preheating



Press Grill/ Combi.

Press Up/Down to select the suitable level in the chart on page 28*.
The indicators corresponding to the COMBINATION level lights up.

Set the cooking time. (up to 1 hour and 30 minutes)



Press Start/Set.
The time will count down on the display.

* You can also press Grill/Combi repeatedly to select the suitable level.

Continued on the next page

Combination cooking

■ Notes

1. You can change the cooking time during cooking if required. During cooking, set the additional cooking time using the Time pads. Time can be added from 10 seconds up to 10 minutes.
2. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)
3. The wire racks are designed to be used for COMBINATION, GRILL, AIR FRY and CONVECTION. Never attempt to use any other metallic accessory except the accessories provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
4. DO NOT use COMBINATION if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL, AIR FRY, CONVECTION or MICROWAVE ONLY for best results.
5. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. DO NOT use plastic microwave containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
8. DO NOT use your own metallic dishes or tins on COMBINATION 1 - 5 (C1-C5), as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. Cooking time can be input after the oven reaches the preheating temperature. If the time is not input within 30 minutes, the oven will stop preheating, beep 5 times and return to standby mode.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the Glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Multi-stage cooking

This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set 715 W (Medium) MICROWAVE power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.



Press Micro Power.

Press Up/Down until 715 appears on the display.

Set the cooking time.



Press Grill/ Combi.

Press Up/Down until C-2 appears on the display.

Set the cooking time.



Press Grill/ Combi.

Press Up/Down until G-1 appears on the display.

Set the cooking time.



Press Start/Set.
The time for the first stage will count down on the display.

■ Notes

1. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to page 32 to details.)
2. Preheating, Auto menu cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
3. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
4. 1000 W (High) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at 1000 W (High) MICROWAVE power.
It is only available for MICROWAVE.



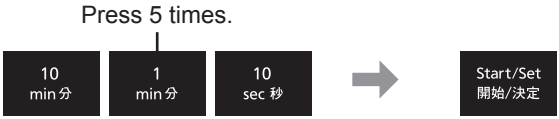
Press Quick 30 to set the desired cooking time.
Time appears on the display.

Press Start/Set.
The time will count down on the display.

■ Notes
1. After cooking finishes, “Add” will be displayed for about 1 minute. During this time, you can use the Add Time feature. (Refer to below to details.)
2. If desired, you can use other power levels. Select the desired power level before pressing Quick 30.

Add time feature

This feature allows you to add cooking time at the end of cooking.
It is available for MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, AIR FRY and COMBINATION cooking.
Example: To add 5 minutes at the end of cooking.



After the cooking, while “Add” is displayed, press time pads to set additional cooking time.

Press Start/Set.
The time will count down on the display.

■ Notes
1. After the operation is finished, “Add” is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature again.
2. ADD TIME can be set up to 30 minutes for 1000 W (High) MICROWAVE power, 9 hours for 40-90 °C convection, and 1 hour and 30 minutes for other cooking modes. It will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking.
3. ADD TIME feature can be used after MULTI-STAGE COOKING. The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.
4. ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

Using the timer

This feature operates as a KITCHEN TIMER or allows you to programme the STANDING TIME/DELAY START.

Kitchen timer

Example: To count 5 minutes.



Press Timer/ Clock.

Set the desired time. (up to 1 hour and 30 minutes)

Press Start/Set. The time counts down without the oven operating.

Standing time

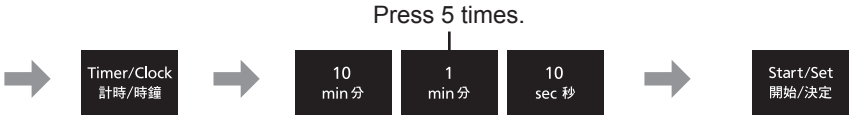
Example: To stand for 5 minutes after cooking at 715 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes.



Press Micro Power.

Press Up/Down until 715 appears on the display.

Set the desired cooking time.



Press Timer/ Clock.

Set the desired standing time. (up to 1 hour and 30 minutes)

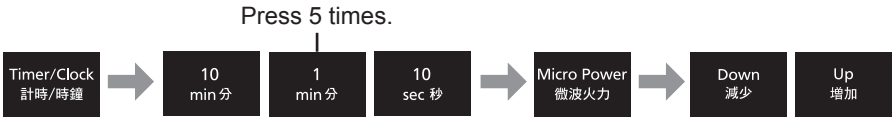
Press Start/Set. Cooking starts. After cooking, standing time will count down without the oven operating.

Continued on the next page

Using the timer

Delay start

Example: To start cooking at 715 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



Press Timer/ Clock.

Set the desired delay time. (up to 1 hour and 30 minutes)

Press Micro Power.

Press Up/Down until 715 appears on the display.



Set the desired cooking time.

Press Start/Set.
The time counts down without the oven operating.

■ Notes

1. After DELAY START is finished, “Add” is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 32.
2. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME or DELAY START.
3. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
4. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any Auto menu.

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



Press Auto Defrost.
and lights up, and and flash on the display.

Press Up/Down to select the desired AUTO DEFROST PROGRAMME*.

Press Start/Set to confirm the setting.

Press Up/Down to select the weight of the food.



Press Start/Set.
The time will count down on the display.

* You can also press Auto Defrost repeatedly to select the desired AUTO DEFROST PROGRAMME.

Programme	Instructions
d-1: Small Pieces	**Weight:** 0.2 kg - 1.0 kg For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Put them flat on a heat-resistant plate. Turn at beeps. Allow to stand for 15 to 30 minutes.
d-2: Big Piece	**Weight:** 0.6 kg - 1.6 kg For defrosting big pieces of meat, whole chicken, meat joints. Put them flat on a heat-resistant plate. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed after defrosting. Turn at beeps.
d-3: Vegetables	**Weight:** 0.1 kg - 1.0 kg For defrosting frozen vegetables (such as carrot, corn, peas, broccoli and mixed vegetables, etc.). Put them flat on a heat-resistant plate. Stir and rearrange at beeps. If it is not defrosted enough, heat it additionally at 250 W.
d-4: Bread/Cake	**Weight:** 0.1 kg - 0.6 kg For defrosting bread (loaf, slices, rolls) and cakes. Put them flat on a heat-resistant plate. Cream cakes, desserts and iced cakes are unsuitable for this programme. Turn at beeps. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.

English

Auto Reheat



Press Auto Reheat.
The indicators corresponding to the programme lights up.

Press Up/Down to select desired programme*.

Press Start/Set to confirm the setting.

Press Up/Down to set No. of serves or weight of the food.



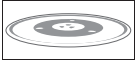
Press Start/Set.
The time will count down on the display.

* You can also press Auto Reheat repeatedly to select the desired programme.

Pad	Programme No.	Menu
Auto Reheat	1	Soup/Beverage
	2	Meal
	3	Fried Food

Programme 1 **Soup/Beverage**
Serves: 1 cup / 2 cups / 3 cups / 4 cups

Accessory



This programme is for reheating hot drink
(e.g. tea, coffee, milk and soup).
One serve is supposed to be 150 ml at room temperature.

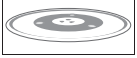
Tips for Reheating Cup
1. Stir the liquid before heating, as heated liquids can erupt if not mixed with air. For thick beverage (e.g. milk and soup), stir about halfway through heating to prevent eruption.
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again carefully and allow to stand for a short time.

Programme 2 **Meal**

Weight: 0.2 kg / 0.4 kg / 0.6 kg / 0.8 kg

This programme is for reheating a fresh plated meal or casserole.

Accessory



Notes:

- All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. 5 degrees.
- Large pieces of fish/meat in a thin sauce may require longer cooking.
- Foods weighing less than 200 g and more than 800 g should be reheated by micro power and time only.

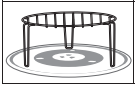
Instructions
Use a suitable size microwave safe casserole, add 3-5 tbsp of water if desired, and cover with a lid. Press Auto Reheat, press Up/Down to select the Auto Menu programme 2, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving.

Programme 3 **Fried Food**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

It is suitable for reheating most fried foods; fried chicken, curry puffs, fried spring roll, etc.

Accessory



Instructions
Arrange fried foods on the High wire rack with a shallow dish placed underneath to collect drips, and place them on the Glass tray. Press Auto Reheat, press Up/Down to select the Auto Menu programme 3, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving.

Auto Cook

This feature allows you to cook most of your favorite foods by setting the weight. The oven determines the MICROWAVE power level and/or GRILL, CONVECTION, AIR FRY, and/or COMBINATION setting, then the cooking time automatically. Select the category of food and then just set the weight. Do not include the weight of any added water or the container weight.



Press the desired food category pad.

Press Up/Down to select desired programme*.

Press Start/Set.



Press Up/Down to set the weight of the food.
For programme 13, 16, 19, 20, weight setting is not required.

Press Start/Set.

* You can also press the food category pad repeatedly to select the desired programme.

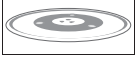
Food Category Pad	Category	Programme No.	Menu
Healthy Menu	Vegetables	4	Fresh Vegetables
	Steamed Fish	5	Steamed Fish
	Casserole	6	Rice
		7	Double Boil/Stew
		8	Porridge/Congee
	Air Fry	9	Fried Chicken
		10	Fresh Vegetable Fries
		11	Frozen Breaded Products
		12	Frozen Potato Fries
		13	Fried Onion
Meat/Dessert	Roast	14	Roast Chicken
		15	Roast Beef/Lamb
		16	Roast Peanuts
	Meat	17	Chicken Pieces
		18	Meat Skewers
	Cake/Cookies	19	Cake
		20	Cookies

Programme 4 **Fresh Vegetables**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Suitable for cooking a variety of fresh vegetables.

Accessory



Instructions
Place prepared vegetables into a shallow container. Add 15 ml (1 tbsp) of water per 0.1 kg. Cover with pierced cling film or lid. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 4, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. After cooking, let stand, covered, for 2 to 3 minutes.

Programme 5 **Steamed Fish**

Weight: 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg / 0.5 kg

Suitable for cooking whole fish and fish fillets.

Accessory



Notes:

- Overlap thin edges of fillets to prevent overcooking.
- If stuffing whole fish with seasoning, cooking time may need to be extended.
- Thickness of fish should not be more than 3 cm.

Instructions
Select fish suitable for microwave cooking and place in a single layer in a shallow dish, with skin-side down (fillets). Add butter, spices, herbs, or lemon juice to flavor. Cover dish securely with plastic wrap or fitted lid. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 5, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Allow large amounts of fish to stand for 3 to 5 minutes after cooking before serving.

Continued on the next page

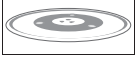
Auto Cook

Programme 6 **Rice**

Weight: 0.1 kg / 0.15 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

Suitable for cooking white rice including short grain, long grain, Jasmine and Basmati.

Accessory



Notes:
- Rice will boil over if the dish used is too small.
- Do not cook in plastic containers unless suitable for high temperature cooking.
- This setting is not suitable for cooking brown rice.

Use the following as a guide:

Rice	Water*	Dish Size
0.1 kg	180-230 ml	3 liters
0.15 kg	210-260 ml	
0.2 kg	250-300 ml	
0.3 kg	370-420 ml	

*It may be necessary to adjust the amount of water to your personal preference.

Instructions
Place washed rice with recommended amount of cold water in a suitable sized dish, with glass dish underneath. Cover with lid. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 6, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Stand rice for 5 to 10 minutes after cooking, if necessary.

Programme 7 **Double Boil/Stew**

Serving: 4-6 / 1-3

Suitable for cooking traditional soups; herbal soup, bird's nest soup, etc., that requires slow simmer or 'double boil'.

Accessory



Use the following as a guide:

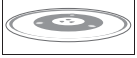
Serving	Ingredients	Water
4-6 servs	0.5 kg	1,300 ml
1-3 servs	0.25 kg	650 ml

Instructions
This method ensures food remains tender without losing its shape. It also extracts an retains the aromatic flavour of the food. Place all ingredients and liquid in a highly microwave-safe and heatproof casserole dish. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cook covered with a lid or microwave-safe plastic wrap with glass dish underneath. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 7, press Start/Set, press Up/Down to select serving, and press Start/Set.

Programme 8 **Porridge/Congee**

Weight: 0.05 kg / 0.1 kg / 0.15 kg

Accessory



Notes:

- Only use microwave-safe containers.
- It is recommended to use a microwave rice cooking container, with glass dish underneath.
- Open the container carefully after cooking to prevent scalding due to the hot contents.

Use the following as a guide:

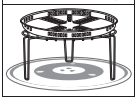
Raw Rice	Water	Dish Size
0.05 kg	400 ml	3 liters
0.1 kg	750 ml	
0.15 kg	1,100 ml	

Instructions
Soak the rice for about 30 minutes. The proportion between the water and rice is shown in the above chart. The total volume should not be over half of the total container. Cover with lid. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 8, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. Wait 5-10 minutes after cooking.

Programme 9 **Fried Chicken**

Weight: 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg / 0.5 kg

Accessory



Ingredients: (for example)

Chicken (Drumstick)	400 g	Kosher salt	1 pinch
Garlic cloves, peeled and minced	2	Ground pepper	½ tsp.
Ground ginger	2 tsp.	Plain flour	30 g
Mixed spice	1 tsp.		

Instructions
In a small bowl, combine ginger, minced garlic, mixed spice, salt and pepper, plain flour and Mix well. Coat chicken with the mixture. Place the chicken on the Air fry basket, which is positioned on the High wire rack with a shallow dish underneath to collect drips. Then place the setup on the Glass tray. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 9, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will start preheating. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the meat. Press Start/Set to continue cooking once the meat has been turned.

Continued on the next page

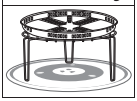
Auto Cook

Programme 10 **Fresh Vegetable Fries**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

For preparing fresh vegetable fries such as sweet potato, white potato, carrots, parsnips and courgettes.

Accessory



Note: For best results, cook in a single layer.

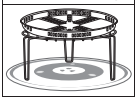
Instructions
Peel and cut the vegetables into baton shapes. Toss in a tablespoon of vegetable oil (approx. ½ tsp per 100 g of ingredients). Place the vegetables in the Air fry basket, then place the basket on the High wire rack, and place the rack on the Glass tray. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 10, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to stir the food. Press Start/Set to continue cooking once the food has been stirred.

Programme 11 **Frozen Breaded Products**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

For preparing frozen breaded products such as frozen popcorn chicken, frozen chicken nuggets, frozen turkey drummers, frozen fish fingers, frozen scampi.

Accessory



Instructions
Remove all packaging and place the frozen breaded products in the Air fry basket, which is placed on the High wire rack. Then place the rack on the Glass tray. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 11, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the food. Press Start/Set to continue cooking once the food has been turned.

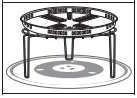
Programme 12 **Frozen Potato Fries**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

For cooking pre-purchased frozen potato products that are suitable for grilling, e.g. french fries, home fries.

Note: For best results, cook in a single layer.

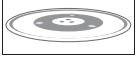
Accessory



Instructions
Place the Air fry basket on the High wire rack, put the frozen potato fries in the basket, and place the rack on the Glass tray. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 12, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to stir the food. Press Start/Set to continue cooking once the food has been stirred.

Programme 13 **Fried Onion**

Accessory



Note: During the cooking, the oven will beep and cooking will be stopped temporarily in order to prompt you to stir the food.
Press Start/Set to continue cooking once the food has been stirred.

Ingredients:

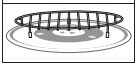
Onion (remove skin)	100 g
Oil	40 g
Salt	approx. 1 g

Instructions
Slice 100 g onion into pieces about 1 mm thick. Add some salt (approx. 1 g) and mix all together. Wipe water off lightly with paper towel. Put onion into microwavable heatproof dish and pour 40 g oil and mix well. Put it directly on the glass tray without cover. Press Healthy Menu, press Up/Down to select the Auto Menu programme 13, press Start/Set. During the cooking, the oven will beep and cooking will be stopped temporarily in order to prompt you to stir the food. Press Start/Set to continue cooking once the food has been stirred. After cooking, place fried onion on the paper towel to absorb remaining oil. Wait until onion is cooled down.

Programme 14 **Roast Chicken**

Weight: 1 kg / 1.3 kg / 1.5 kg / 1.8 kg

Accessory



Instructions
Keep the marinated chicken with Teriyaki sauce for 30 minutes to 1 hour in the fridge before cooking. Truss the chicken leg with string. Place the chicken on the Low wire rack with a shallow dish placed underneath to collect drips, and place them on the Glass tray. Press Meat/Dessert, press Up/Down to select the Auto Menu programme 14, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. During cooking, the oven will beep to prompt you to turn the chicken over. Press Start/Set to continue cooking once turned.

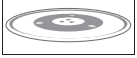
Continued on the next page

Auto Cook

Programme 15 **Roast Beef/Lamb**

Weight: 0.3 kg / 0.6 kg / 0.9 kg / 1.2 kg

Accessory



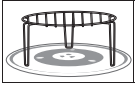
Suitable for roasting joints, boned rolled beef/lamb, beef/lamb rump, beef/lamb fillet, beef/lamb topside.

Notes:
- Do not use the wire rack.
- Frozen chicken and beef/lamb should be defrosted before cooking.

Instructions
Choose roasting pieces that are even in shape and confirm if boneless pieces have been rolled and tied. Place a small microwave-safe and heatproof dish upside down on top of a large microwave-safe and heatproof dish. Brush the beef/lamb with oil/seasonings and place fat side down on top, then put it inside the oven. Press Meat/Dessert, press Up/Down to select the Auto Menu programme 15, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the meat. Press Start/Set to continue cooking once the meat has been turned.

Programme 16 **Roast Peanuts**

Accessory



For roasting raw peanuts from room temperature.

Notes:
- Do not cook less than 100 g as it may burn, pop, or cause oil smoke.
- Do not leave the microwave unattended while heating. Some peanuts are easy to burn depending on the size and type.
- Remove the food promptly from the oven after cooking is finished. Food left inside may continue to heat up due to residual heat and could produce oily smoke.
- Use COMBINATION 5 mode for additional heating.

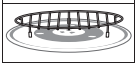
Instructions
Place 100 g of peanuts (without shells) on a microwave-safe heatproof dish and put it on the High wire rack. Press Meat/Dessert, then use Up/Down to select Auto Menu programme 16. Press Start/Set. The oven will beep during cooking to remind you to stir the peanuts. Stir well, then press Start/Set to continue cooking.

Programme 17 **Chicken Pieces**

Weight: 0.2 kg / 0.4 kg / 0.6 kg / 0.8 kg

Suitable for most cuts of chicken pieces.
Pieces can be plain or marinated.

Accessory



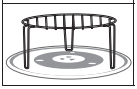
Instructions
Place the chicken on the Low wire rack with a shallow dish placed underneath to collect drips, and place them on the Glass tray. Press Meat/Dessert, press Up/Down to select the Auto Menu programme 17, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the meat. Press Start/Set to continue cooking once the meat has been turned.

Programme 18 **Meat Skewers**

Weight: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Suitable for roasting different kinds of meat skewers.

Accessory



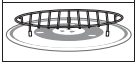
Instructions
Cut the meat into thin pieces and marinate them with sauce for about 15-20 minutes, then string them together. Arrange the meat skewers on the High wire rack with a shallow dish placed underneath to collect drips, and place them on the Glass tray. Press Meat/Dessert, press Up/Down to select the Auto Menu programme 18, press Start/Set, press Up/Down to select weight, and press Start/Set. The oven will beep during cooking to prompt you to turn the meat. Press Start/Set to continue cooking once the meat has been turned.

Continued on the next page

Auto Cook

Programme 19 **Cake**

Accessory



Ingredients:

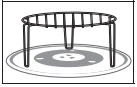
All purpose flour	Sift together.	150 g	Eggs, beaten	240 g
Baking powder		1 tsp.	Milk	1 tbsp.
A pinch of salt			Vanilla extract	1 tsp.
Butter		150 g		
Caster sugar		150 g		

Instructions
Line and grease a 20 cm ring cake pan. Cream butter and sugar until fluffy. Gradually beat in eggs and vanilla. Slowly fold the sifted flour in several additions, alternating with 1 tbsp of milk. Put the Low wire rack in the oven and press Meat/Dessert, press Up/Down to select the Auto Menu programme 19, press Start/Set to preheat. Mix cake mixture well and pour into the greased cake pan. After preheating, put the cake pan on the Low wire rack in the oven and press Start/Set.

Programme 20 **Cookies**

Number of pieces: 20 pieces

Accessory



Ingredients:

Butter	60 g	Vanilla extract	¼ tsp.
Brown sugar	2 ½ tbsp.	Baking soda	¼ tsp.
Sugar	2 ½ tbsp.	A pinch of salt	
All purpose flour	85 g	Egg	½

Instructions
Beat the butter together with both kinds of sugar in a mixing bowl until creamy. Add an egg and beat until smooth. Then add vanilla extract and mix well. Add flour, salt, and baking soda all at once, and stir until smooth. Place an aluminium foil on the High wire rack. Press Meat/Dessert, use Up/Down to select Auto Menu programme 20, then press Start/Set to preheat. Drop the mixture by spoonfuls into 18 to 20 portions (approx. 12 g each) on the aluminium foil, leaving enough space between portions. After preheating, put the High wire rack in the oven and press Start/Set to start cooking. After cooking, leave cookies on the foil until they cool, then remove them to prevent sticking. Note: You can also use your own baking tray. Place an aluminium foil on the baking tray, then place it on the High wire rack.

Using the Aqua Clean Programme

This programme is designed to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.

Put 300 ml (1½ cups) of water, a slice of lemon, and about 1 teaspoon of lime juice into a microwave-safe glass bowl. The water level should not exceed half the height of the bowl.



Press Aqua Clean.

Press Start/Set.
The oven will heat the water, creating vapor inside the cavity. Let it stand.
The programme runs for 20 minutes.

When the oven beeps, disconnect the power plug and remove the bowl. Now, wipe all the vapor from the cavity with a soft cloth.

■ Notes
1. Do not remove the glass tray and roller ring during this programme.
2. Repeat the above procedure as needed.

Cooking and reheating guidelines

Most foods reheat very quickly in your oven by HIGH power. Meals can be brought back to serving temperature in just minutes.

Always check food is piping hot and return to oven if necessary.

As a general rule, always cover wet foods, e.g. soups, casseroles and plated meals.

Do not cover dry foods e.g. bread rolls, mince pies, sausage rolls, etc.

Remember when cooking or reheating any food that it should be stirred or turned wherever possible. This ensures even cooking or reheating on the outside and in the centre.

MINCE PIES - CAUTION

REMEMBER even if the pastry is cold to the touch, the filling will be piping hot and will warm the pastry through. Take care not to overheat otherwise burning can occur due to the high fat and sugar content of the filling. Check the temperature of the filling before consuming to avoid burning your mouth.

PUDDINGS AND LIQUIDS - CAUTION

Puddings and other foods high in fats or sugar, e.g. jam, mince pies, must not be over heated. These foods must never be left unattended as with over cooking these foods can ignite. Take great care when reheating these items.

Do not leave unattended.

BABY BOTTLES - CAUTION

Milk or formula MUST be shaken thoroughly before heating and again at the end and tested carefully before feeding a baby.

For 200-240 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 30-50 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

For 90 ml of milk from fridge temperature, remove top and teat. Heat on HIGH power for 15-20 sec.
CHECK CAREFULLY BEFORE FEED.

N.B. Liquid at top of bottle will be much hotter than at bottom.
The bottle must be shaken thoroughly and tested before use.

WE DO NOT RECOMMEND THAT YOU USE YOUR MICROWAVE TO STERILISE BABY BOTTLES.

If you have a special microwave steriliser, we urge extreme caution, due to the low quantity of water involved. It is vital to follow the manufacturers instructions implicitly.

PLATED MEALS

Everyone's appetite varies and reheat times depend on meal contents. Dense items e.g. mashed potato, should be spread out well.
If a lot of gravy is added, extra time may be required.
Place denser items to the outside of the plate. Between 2-4 min on HIGH power will reheat an average portion. Do not stack meals.

CANNED FOODS

Remove foods from can and place in a suitable dish before heating.

SOUPS

Use a bowl and stir before heating and at least once through reheat time and again at the end.

CASSEROLES

Stir halfway through and again at the end of heating.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse.
   Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
   If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my programme. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using GRILL, AIR FRY and CONVECTION cooking modes. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL/ CONVECTION to create the COMBINATION setting. This is normal.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the COMBINATION, GRILL, AIR FRY and CONVECTION function. Why?

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food and Glass tray on GRILL for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Cancel to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the oven.
7. It is occasionally necessary to remove the Glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the roller ring and the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
9. When using the GRILL, CONVECTION, AIR FRY or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Power Source		230-240 V 50 Hz	220 V 50 Hz
Power Consumption	Microwave	1550 W	
	Grill	1000 W	
	Convection	2100 W	
	Combination	2100 W	
Output	Microwave	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1000 W	
	Convection	2100 W	
Outside Dimensions		523 (W) × 460 (D) × 300 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions		355 (W) × 335 (D) × 241 (H) mm	
Overall Cavity Volume		29 L	
Glass Tray Diameter		315 mm	
Operating Frequency		2450 MHz	
Net Weight		18.0 kg	

- Weight and Dimensions shown are approximate.
- Specifications subject to change without notice.
- As for the voltage requirement, the production month, country and serial number, please refer to the identification label on the microwave oven.

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng an toàn 2
Hướng dẫn chung 9
Các bộ phận của lò 11
Bảng điều khiển 12
Các phụ kiện 14
Hướng dẫn Đồ dùng và Dụng cụ Nấu ăn 15
Chế độ nấu 17
Cài đặt đồng hồ 19
Khóa an toàn trẻ em 19
Nấu và rã đông bằng lò vi sóng 20
Nướng 22
Nấu nướng đối lưu 24
Nấu ăn Chiên không dầu 26
Nấu kết hợp 28
Nấu nhiều giai đoạn 31
Tính năng chọn nhanh 30 32
Tính năng thêm thời gian 32
Sử dụng hẹn giờ 33
  Bộ hẹn giờ nấu 33
  Thời gian chờ 33
  Trì hoãn bắt đầu 34
Rã đông 35
Hâm nóng 36
Tự động nấu 38
Sử dụng Chương trình Khử mùi 47
Hướng dẫn nấu và hâm nóng 48
Thắc mắc và câu trả lời 49
Bảo quản lò vi sóng của bạn 50
Đặc điểm kỹ thuật 51

Xin cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic này.

Hướng dẫn sử dụng an toàn:
Trước khi vận hành lò vi sóng này, xin vui lòng đọc cẩn thận các hướng dẫn cũng như biện pháp phòng ngừa này và giữ lại để tham khảo sau này.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

CẢNH BÁO

1. Các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cần được làm sạch bằng vải lau ẩm.
   Cần phải kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng các miếng đệm cửa và khu vực miếng đệm cửa hay không và nếu những chỗ này bị hư hỏng thì không được vận hành thiết bị cho đến khi đã được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì do nhà sản xuất đào tạo.
2. Các loại chất lỏng và thực phẩm khác không được làm nóng trong đồ chứa bịt kín bởi chúng sẽ phát nổ.
3. Khi lò cần bảo trì, hãy gọi kỹ sư của Panasonic tại địa phương của bạn (bộ phận Hỗ trợ Khách hàng). Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không phải là người có đủ năng lực thực hiện bất cứ công tác bảo trì hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
4. Các bộ phận tiếp xúc trực tiếp được có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần giữ trẻ em nên tránh xa thiết bị.
5. Khi vận hành thiết bị ở chế độ kết hợp, sẽ phát ra nhiệt độ. Trẻ em chỉ nên sử dụng lò vi sóng dưới sự giám sát của người lớn.
6. Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.

THẬN TRỌNG

1. Đừng cố gắng can thiệp hoặc thực hiện bất cứ điều chỉnh hoặc sửa chữa nào đối với cửa, vỏ bảng điều khiển, công tắc khóa an toàn hoặc bất cứ bộ phận nào khác của lò. Không tháo khỏi lò panel bên ngoài giúp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
   Chỉ được tiến hành sửa chữa bởi nhân viên bảo trì có đủ trình độ.
2. Không vận hành thiết bị này nếu nó có dây cắm hoặc phích cắm điện bị hư hỏng, hoặc nếu thiết bị không hoạt động bình thường, hoặc nếu nó đã bị hư hỏng hoặc rơi. Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai không phải là kỹ thuật viên bảo trì do nhà sản xuất đào tạo khi thực hiện việc sửa chữa thiết bị.
3. Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, các đại lý bảo trì của hãng hoặc một người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
4. Thiết bị này không dùng cho những người (gồm cả trẻ em) bị suy giảm về thể chất, cảm giác, thiểu năng trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ khi được người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
   Phải giám sát trẻ em đảm bảo rằng chúng không đùa nghịch với thiết bị này.

5. Lò vi sóng này được thiết kế để làm nóng thức ăn và đồ uống. Dùng thiết bị sấy thực phẩm, báo hoặc quần áo và làm nóng các tấm đệm sưởi ấm, giày dép, miếng xốp, khăn ướt và vật dụng tương tự có thể dẫn đến nguy cơ gây thương tích, bắt lửa hoặc hỏa hoạn.
6. Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra các đồ dùng/dụng cụ chứa phải phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
7. Lò sẽ chỉ hoạt động khi đã đóng cửa lại.
8. Khi không sử dụng lò, đừng để bất cứ vật gì khác ngoài các phụ kiện của lò bên trong lò nếu như vô tình bật thiết bị.
9. Không được vận hành thiết bị ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP MÀ KHÔNG CÓ THỰC PHẨM TRONG LÒ.
   Vận hành theo cách này có thể làm hỏng thiết bị.
10. ⚠ THẬN TRỌNG! Bề mặt nóng Các bề mặt lò bên ngoài, gồm các lỗ thông khí trên khoang lò và cửa lò sẽ nóng lên ở các chế độ nấu KẾT HỢP, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và NƯỚNG. Hãy cẩn thận và dùng găng tay dành riêng cho lò khi mở hoặc đóng cửa cũng như khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm và các phụ kiện.
11. Lò có hai bộ phận gia nhiệt nằm ở trên đỉnh và mặt sau của lò. Sau khi sử dụng chức năng nấu KẾT HỢP, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và NƯỚNG, các bề mặt này sẽ rất nóng. Cần phải hết sức cẩn thận tránh chạm vào các thành phần gia nhiệt bên trong lò.
    Lưu ý: Sau khi nấu bằng các chế độ này, các phụ kiện lò sẽ rất nóng.
12. Trong khi và sau khi sử dụng chức năng nấu KẾT HỢP, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và NƯỚNG tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.
13. Nếu có khói hay lửa trong lò, hãy nhấn Dừng/Hủy cài đặt và để cửa đóng lại để dập tắt ngọn lửa. Ngắt đấu nối dây điện nguồn, hoặc tắt nguồn điện tại cầu chì hoặc bảng điều khiển bộ ngắt mạch.
14. Đèn trong lò phải được thay thế bởi một kỹ thuật viên bảo trì được nhà sản xuất đào tạo. Không được cố tháo vỏ bên ngoài ra khỏi lò.
15. Không nên sử dụng đồ chứa bằng kim loại hoặc đĩa có viền trang trí kim loại trong quá trình nấu bằng lò vi sóng. Sẽ xảy ra hiện tượng tia lửa điện.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

Lắp đặt

Kiểm tra lò vi sóng

Mở thùng hàng chứa lò, tháo bỏ tất cả các vật liệu đóng gói, và kiểm tra xem lò có bất kỳ hư hỏng nào như vết lõm, chốt cửa bị gãy hoặc vết nứt ở cửa hay không. Nếu tìm thấy bất cứ hư hỏng nào, hãy thông báo cho đại lý của bạn ngay lập tức. Không lắp đặt lò vi sóng đã bị hư hỏng.

Hướng dẫn nối đất

QUAN TRỌNG: THIẾT BỊ NÀY PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT ĐÚNG QUY ĐỊNH ĐỂ ĐẢM BẢO AN TOÀN CON NGƯỜI. Nếu ổ cắm điện AC của bạn không được nối đất, khách hàng phải tự chịu trách nhiệm thay thế bằng một ổ cắm điện có dây tiếp đất đúng cách.

Điện áp hoạt động

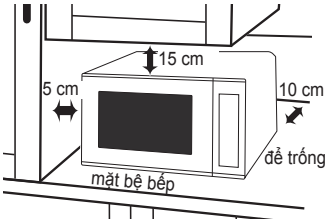
Mức điện áp phải giống như quy định ghi trong nhãn ở trên lò. Nếu sử dụng mức điện áp cao hơn so với quy định, có thể gây ra hỏa hoạn hoặc hư hỏng khác.

Bố trí vị trí đặt lò

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nhà ở trang trại;
- bởi khách hàng ở các khách sạn, nhà nghỉ và nơi cư trú khác;
- những nơi bố trí chỗ ngủ và ăn sáng chung.

1. Đặt lò lên trên một bề mặt bằng phẳng và ổn định, cao cách sàn hơn 85 cm.
   Thiết bị này có dạng đứng tự do và không dùng để đặt trong khoang tủ.
2. Khi lắp đặt lò này, sẽ dễ dàng cô lập thiết bị khỏi nguồn cấp điện bằng cách rút phích cắm điện hoặc dùng bộ ngắt mạch.
3. Để hoạt động bình thường, hãy đảm bảo lưu thông không khí đầy đủ cho lò.
   Sử dụng khi đặt trên mặt bệ bếp:
   Chừa khoảng 15 cm trên đỉnh lò vi sóng, 10 cm ở phía sau, 5 cm ở một bên hông và bên kia phải để trống hơn 40 cm.



4. Không đặt lò này gần nồi cơm điện hoặc bếp gas.
5. Không nên tháo các chân đế của lò.
6. Lò này chỉ để sử dụng trong gia đình. Không sử dụng ngoài trời.
7. Tránh sử dụng lò vi sóng ở nơi có độ ẩm cao.
8. Không nên để dây điện nguồn chạm vào bên ngoài lò. Để dây điện cách xa các bề mặt nóng. Không để dây điện vắt ngang qua mép bàn hoặc nơi bày thực phẩm nấu nướng. Không được dìm dây điện, phích cắm điện hoặc lò vào nước.
9. Không chặn lỗ thông khí. Nếu các lỗ hở này bị chặn trong quá trình hoạt động thì lò có thể bị quá nóng. Trong trường hợp này lò sẽ được bảo vệ bằng một thiết bị an toàn nhiệt và tiếp tục hoạt động sau khi hạ nhiệt.

10. Thiết bị này không được dùng để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
11. Khi cần thay thế đèn của lò, hãy tham khảo ý kiến đại lý của bạn.

Các phụ kiện

Lò vi sóng này được trang bị nhiều phụ kiện. Luôn làm theo hướng dẫn sử dụng đi kèm các phụ kiện.

Vòng xoay

- Không tháo vòng xoay ra khỏi sàn khoang lò.
- Vòng xoay và sàn khoang lò cần được vệ sinh thường xuyên để ngăn phát tiếng ồn và vụn thức ăn thừa tích tụ.
- Phải luôn sử dụng vòng xoay để nấu nướng cùng với đĩa thủy tinh.
- Nếu bạn vô tình tháo vòng xoay, hãy nhẹ nhàng đặt vòng xoay trở lại vào lỗ ở chính giữa khoang lò vi sóng, bảo đảm vòng nằm đúng vị trí trên trục chính bên dưới. Trục chính này có bề mặt phẳng được thiết kế để giữ vòng xoay chắc chắn trong quá trình hoạt động.

Giá đỡ thép

- Giá đỡ thép được sử dụng nhằm dễ dàng tạo màu nâu cho các món ăn nhỏ và giúp lưu thông nhiệt tốt hơn.
- Giá đỡ kim loại CHỈ được sử dụng như hướng dẫn cho chế độ nấu NƯỚNG, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và nấu KẾT HỢP. Tuyệt đối không sử dụng phụ kiện này chỉ ở chế độ VI SÓNG. Không sử dụng nếu vận hành lò với ít hơn 200 g thực phẩm ở chương trình nấu KẾT HỢP thủ công. Không sử dụng đúng cách các phụ kiện có thể làm hư hỏng lò.
- Khi sử dụng chế độ KẾT HỢP, tuyệt đối không đặt bất cứ hộp chứa nào bằng nhôm hoặc kim loại trực tiếp trên giá đỡ thép này. Luôn chèn một tấm kính hoặc đĩa thủy tinh giữa giá đỡ thép và hộp chứa nhôm đó. Điều này sẽ ngăn chặn các tia lửa điện có thể làm hỏng lò.

Đĩa thủy tinh

- Luôn vận hành lò với vòng xoay và đĩa thủy tinh được đặt đúng vị trí. Chúng là những phụ kiện chỉ được sử dụng để nấu VI SÓNG.
- Chỉ sử dụng Đĩa thủy tinh được thiết kế đặc biệt cho lò này. Không thay thế bằng bất cứ Đĩa thủy tinh nào khác.
- Nếu Đĩa Thủy Tinh còn nóng thì nên để nguội trước khi cọ rửa hoặc nhúng vào nước.
- Đĩa thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng.
- Nếu thức ăn hoặc dụng cụ nấu ăn trên đĩa thủy tinh chạm phải vách lò và dừng xoay đĩa, đĩa sẽ tự động xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bình thường. Mở cửa lò, đặt lại vị trí thực phẩm và khởi động lại.
- Đừng nấu thực phẩm trực tiếp trên Đĩa thủy tinh. Luôn đặt thực phẩm trong đĩa an toàn với lò vi sóng.
- Trong khi nấu ở chế độ VI SÓNG hoặc KẾT HỢP đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.

Khay chiên không dầu

- Bảo đảm sử dụng các phụ kiện thích hợp. Đặt thức ăn lên khay chiên không dầu và đặt lên trên giá đỡ thép. Đặt một đĩa nông bên dưới giá đỡ thép để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt xuống nếu cần.
- Dàn đều thực phẩm trong khay chiên không dầu. Để có kết quả tốt nhất, hãy xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất và chừa khoảng trống giữa các miếng. Đối với lượng lớn thực phẩm, hãy đảo hoặc sắp xếp lại thực phẩm nhiều lần trong quá trình nấu.
- Khay chiên không dầu CHỈ được sử dụng như hướng dẫn cho chế độ nấu CHIÊN KHÔNG DẦU, NƯỚNG, ĐỐI LƯU, nấu KẾT HỢP 6 và chương trình TỰ ĐỘNG NẤU Số 9-12.
  Không sử dụng đúng cách các phụ kiện có thể làm hư hỏng lò.

Thời gian nấu ngắn

Vì thời gian nấu bằng lò vi sóng ngắn hơn nhiều so với các phương pháp nấu ăn khác nên điều quan trọng là không được vượt quá thời gian nấu được khuyến nghị mà không kiểm tra thực phẩm trước.

Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu là: mức độ nấu ưa thích, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, khối lượng, kích thước và hình dạng của các loại thực phẩm và đồ dùng sử dụng. Khi đã sử dụng quen lò này, bạn sẽ có thể điều chỉnh các yếu tố này.

Nên nấu thực phẩm vừa chín tới. Nếu thực phẩm chưa được nấu chín, bạn luôn có thể đưa vào lò nấu thêm. Nếu thực phẩm được nấu quá chín, bạn sẽ không làm được gì nữa. Luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu.

Quan trọng
Nếu vượt quá thời gian nấu được khuyến cáo thực phẩm sẽ bị hỏng và ở một số tình huống quá lâu có thể bắt lửa và làm hỏng bên trong lò.

Sử dụng lượng nhỏ thực phẩm

Hãy cẩn thận khi làm nóng một lượng nhỏ thực phẩm bởi chúng có thể dễ dàng cháy, bị khô hoặc bắt lửa nếu nấu quá lâu. Luôn đặt thời gian nấu ngắn và kiểm tra thực phẩm thường xuyên.

Thực phẩm có độ ẩm thấp

Hãy cẩn thận khi làm nóng các thực phẩm có độ ẩm thấp, ví dụ: các loại bánh mì, sôcôla, bỏng ngô, bánh quy và bánh ngọt. Những thứ này có thể dễ dàng bị cháy, khô hoặc bắt lửa nếu nấu quá lâu. Chúng tôi khuyến cáo không làm nóng các thực phẩm có độ ẩm thấp như bắp rang.
Lò này được thiết kế để chỉ sử dụng cho thực phẩm.
Chúng tôi khuyến cáo bạn không nên dùng lò để làm nóng các thứ không phải thực phẩm như túi chườm nóng/ túi chườm lúa mỳ trị liệu hay chai nước nóng.

Hâm nóng

Điều cần thiết là thực phẩm hâm nóng sẽ được phục vụ "nóng sốt".

Lấy thực phẩm ra khỏi lò và kiểm tra xem nó có "nóng sốt" hay không, nghĩa là đang bốc hơi mọi chỗ và nước sốt đang sủi bọt lăn tăn. (Nếu muốn bạn có thể kiểm tra thực phẩm đã đạt đến 72 °C hay chưa bằng nhiệt kế thực phẩm – nhưng nhớ đừng sử dụng nhiệt kế này bên trong lò vi sóng.)

Đối với các loại thực phẩm không thể khuấy lên được, ví dụ như mỳ Ý dạng tấm, bánh nướng nhân thịt cừu nên dùng dao cắt vùng chính giữa để kiểm tra xem có được làm nóng đều không. Thậm chí nếu tuân thủ các hướng dẫn ngoài bao gói của nhà sản xuất thì vẫn luôn phải kiểm tra xem thực phẩm có nóng sốt hay không trước khi ăn và nếu nghi ngờ hãy đưa thực phẩm vào lò để làm nóng thêm.

Thời gian chờ

Thời gian chờ là khoảng thời gian vào cuối quá trình nấu hoặc hâm nóng khi thức ăn được để lại trước khi ăn, tức là thời gian nghỉ cho phép nhiệt trong thức ăn tiếp tục dẫn đến phần giữa, do đó loại bỏ các điểm lạnh.

Vệ sinh

Nên vệ sinh lò vi sóng thường xuyên và loại bỏ mọi cặn thức ăn.

Thường xuyên làm sạch bên trong lò, các miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa. Khi thực phẩm bắn văng ra hoặc chất lỏng đổ tràn dính vào vách lò, miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa hãy lau sạch bằng vải ẩm.

Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp các bề mặt bên ngoài và bên trong lò, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.

Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.

Nắp đậy

Luôn tháo nắp các lọ và dụng cụ chứa cũng như lấy ra dụng cụ chứa thực phẩm trước khi nấu chúng bằng lò vi sóng. Nếu không làm vậy thì khi đó hơi nước và áp suất có thể tích tụ lại bên trong và gây nổ ngay cả sau khi đã dừng nấu bằng lò vi sóng.

Bình sữa em bé và hộp chứa thức ăn

Khi hâm nóng bình sữa em bé hãy luôn tháo phần đầu trên và núm vú ra. Phần sữa ở trên đầu bình sẽ nóng hơn nhiều so với ở phần đáy và phải lắc kỹ trước khi kiểm tra nhiệt độ. Nên thực hiện thao tác này trước khi dùng để tránh bị bỏng. Xem trang 48.

Trứng luộc

Trứng trong vỏ và toàn bộ quả trứng đã luộc không nên đun nóng trong lò vi sóng bởi chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi đun nóng bằng lò vi sóng đã kết thúc.

Hướng dẫn sử dụng an toàn

Thực phẩm có lớp vỏ
Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, các loại rau quả nguyên dạng và xúc xích là những ví dụ về thực phẩm có lớp vỏ không xốp rỗng. Các loại thực phẩm này phải dùng nĩa đâm thủng trước khi nấu để tránh bị nổ.

Giấy và nhựa
Khi đun nóng thực phẩm chứa trong dụng cụ bằng nhựa hoặc giấy, hãy nhớ quan sát lò bởi có thể bị bắt lửa. Không sử dụng dây buộc xoắn kim loại với túi nướng bởi sẽ xảy ra hồ quang điện.

Không sử dụng các sản phẩm giấy tái chế, ví dụ như cuộn giấy bọc thức ăn trừ khi chúng được thiết kế đặc biệt để sử dụng trong lò vi sóng. Các sản phẩm này chứa tạp chất có thể gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.

Chất lỏng
Làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến sôi trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý dụng cụ chứa.
Để ngăn chặn khả năng sôi đột ngột cần thực hiện các bước sau:

a) Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng với cổ hẹp.

b) Không nấu quá nhiệt.

c) Khuấy chất lỏng trước khi đặt dụng cụ chứa vào trong lò và khuấy một lần nữa khi được một nửa thời gian làm nóng.

d) Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi cẩn thận lấy ra khỏi hộp đựng.

Chiên dầu ngập mặt
Không được cố gắng chiên dầu ngập mặt trong lò.

Phóng hồ quang điện
Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu dùng đồ chứa bằng kim loại, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng trọng lượng thực phẩm không chính xác. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy ngừng thiết bị ngay lập tức. Nếu không có ai theo dõi lò và cứ tiếp tục xảy ra hiện tượng này thì có thể làm hỏng thiết bị. Tiếp tục nấu bằng chế độ NƯỚNG.

Nhiệt kế đo thịt
Sử dụng nhiệt kế đo thịt để kiểm tra mức độ chín của các khớp xương và thịt gia cầm chỉ khi thịt đã được lấy ra khỏi lò vi sóng. Nếu chưa chín, hãy đưa trở lại lò và nấu thêm vài phút ở mức công suất được khuyến cáo. Không để nhiệt kế đo thịt thông thường vào lò khi đang bật vi sóng.

Hướng dẫn chung

THỜI GIAN CHỜ

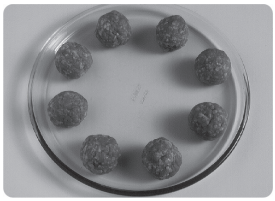
Các loại thực phẩm đặc, ví dụ như thịt, khoai tây nguyên vỏ và bánh có lớp vỏ ngoài, thường đòi hỏi thời gian chờ (bên trong hoặc bên ngoài lò) sau khi nấu, để sức nóng lan tỏa đến phần chính giữa giúp thực phẩm chín hoàn toàn. Bọc miếng thịt và khoai tây nguyên vỏ trong giấy nhôm trong thời gian chờ. Miếng thịt cần khoảng 10–15 phút, khoai tây nguyên vỏ cần 5 phút. Các loại thực phẩm khác như món ăn dùng đĩa, rau quả, cá, v.v... sẽ cần 2–5 phút chờ. Nếu thực phẩm chưa chín sau thời gian chờ, hãy đưa trở lại lò và nấu thêm một chút. Sau khi rã đông thực phẩm, cũng cần phải có thời gian chờ.

SỐ LƯỢNG



Một lượng nhỏ sẽ nấu nhanh hơn các lượng lớn, còn các món ăn nhỏ sẽ hâm nóng nhanh hơn lượng thực phẩm lớn.

GIÃN CÁCH



Thực phẩm chín nhanh hơn và đồng đều hơn nếu được giãn cách ra xa nhau. KHÔNG BAO GIỜ xếp chồng thực phẩm lên nhau.

THÀNH PHẦN ĐỘ ẨM

Nhiều loại thực phẩm tươi sống, ví dụ như rau và hoa quả, thường thay đổi độ ẩm của chúng theo mùa. Bởi lý do này thời gian nấu có thể phải được điều chỉnh. Các thành phần khô, ví dụ như gạo, mì ống, có thể bị khô trong quá trình bảo quản nên thời gian nấu có thể khác nhau.

ĐÂM THỦNG



Lớp vỏ hoặc màng trên một số loại thực phẩm sẽ làm tích tụ hơi nước trong quá trình nấu.
Những thực phẩm này phải được đâm thủng hoặc bóc một miếng vỏ ra trước khi nấu để cho hơi nước thoát ra. Trứng, khoai tây, táo, xúc xích v.v..., tất cả sẽ cần phải được đâm thủng trước khi nấu. KHÔNG ĐƯỢC CỐ GẮNG LUỘC TRỨNG NGUYÊN VỎ.

CHE PHỦ



Che phủ các thực phẩm trong lò vi sóng bằng tấm film mỏng hoặc nắp đậy dành cho lò vi sóng. Che phủ cá, rau quả, Cơm/Cháo, súp. Không che phủ các loại bánh, nước sốt, khoai tây nguyên vỏ hoặc các loại bánh nướng.

MẬT ĐỘ

Thực phẩm thoáng khí dạng xốp rỗng sẽ nóng nhanh hơn các loại thực phẩm đặc chắc.

Tiếp tục ở trang sau

Hướng dẫn chung

TẤM FILM MỎNG GÓI THỰC PHẨM
Tấm film mỏng gói thực phẩm sẽ giúp giữ ẩm cho thực phẩm và giúp hơi nước còn kẹt lại đẩy nhanh thời gian nấu. Hãy đâm thủng trước khi nấu để cho phép hơi nước dư thừa thoát ra. Luôn cẩn thận khi tháo tấm film mỏng khỏi một món ăn bởi hơi nước tích tụ sẽ rất nóng.

HÌNH DẠNG



Các hình dạng đều nhau sẽ nấu chín đồng đều. Thực phẩm thường nấu bằng lò vi sóng tốt hơn khi có dạng tròn chứ không phải vuông.

NHIỆT ĐỘ BẮT ĐẦU
Thực phẩm càng lạnh thì càng làm nóng lâu hơn. Thực phẩm từ tủ lạnh sẽ mất nhiều thời gian để hâm nóng hơn là thực phẩm ở nhiệt độ phòng.

CHẤT LỎNG



Tất cả các chất lỏng phải được KHUẤY TRƯỚC, GIỮA CHỪNG VÀ SAU KHI làm nóng. Đặc biệt là nước phải được khuấy đều trước và trong khi làm nóng, để tránh bắn văng. Không làm nóng các chất lỏng mà trước đó đã được đun sôi. KHÔNG ĐƯỢC LÀM NÓNG QUÁ MỨC.

ĐẢO VÀ KHUẤY
Một số loại thực phẩm đòi hỏi phải khuấy lên trong quá trình nấu. Thịt gia súc và gia cầm cần được đảo lên sau một nửa thời gian nấu.

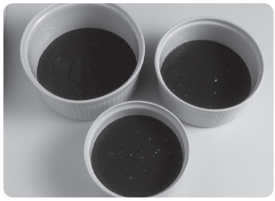
SẮP XẾP
Các loại thực phẩm riêng biệt, ví dụ như khúc hoặc miếng thịt gà chặt, nên được đặt trên đĩa sao cho các phần dày hơn hướng ra bên ngoài.

KIỂM TRA THỰC PHẨM



Điều cần thiết là phải kiểm tra thực phẩm trong và sau thời gian nấu được khuyến cáo, thậm chí nếu sử dụng CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG (cũng giống như bạn sẽ kiểm tra thực phẩm được nấu ở bếp lò thông thường). Đưa thực phẩm trở lại lò để nấu thêm nếu cần.

KÍCH THƯỚC ĐĨA

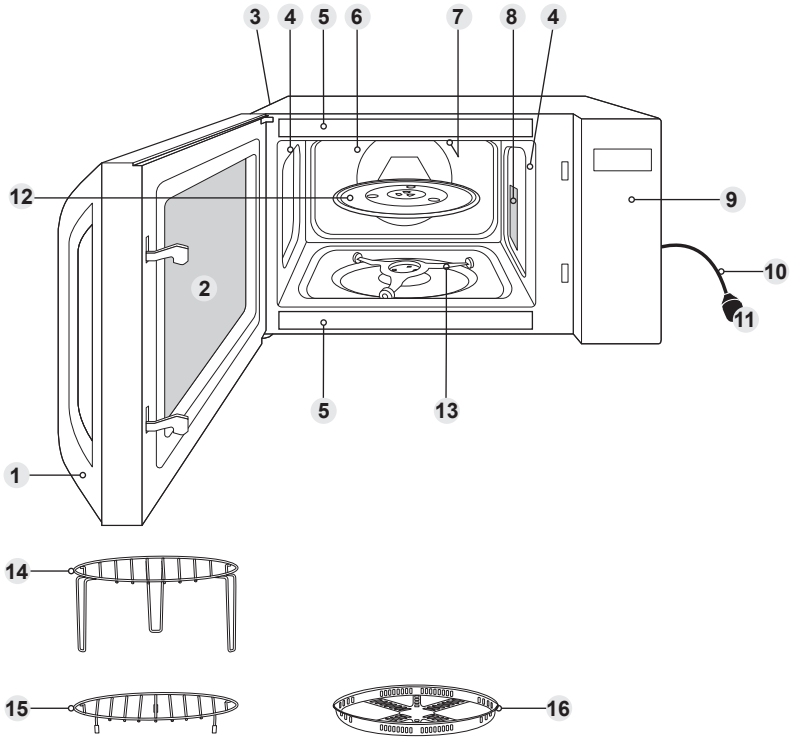


Sử dụng kích thước đĩa được đưa ra trong công thức nấu ăn, bởi điều này sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu và hâm nóng. Một lượng thực phẩm trải đều trong một đĩa lớn hơn sẽ nấu và hâm nóng nhanh hơn.

VỆ SINH
Bởi lò vi sóng hoạt động dựa trên các hạt thực phẩm, hãy giữ cho lò luôn sạch sẽ. Có thể loại bỏ các vết thực phẩm cứng đầu bằng cách sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt có dành cho lò vi sóng, được phun lên một miếng vải mềm. Luôn lau khô lò sau khi vệ sinh xong.

Các bộ phận của lò

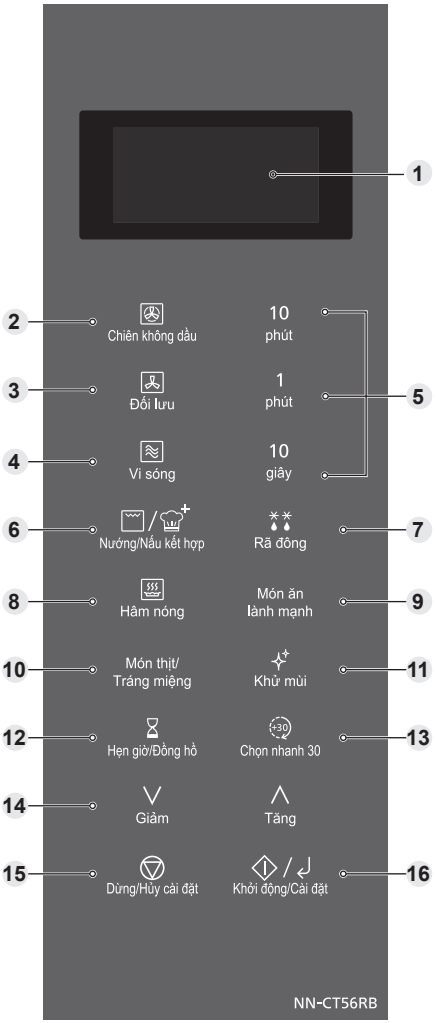
1. **Tay cầm cửa**
   Kéo ra để mở cửa. Mở cửa trong lúc đang nấu sẽ tạm dừng quá trình mà không hủy bỏ chương trình. Thiết bị sẽ tiếp tục nấu sau khi đóng cửa lại và nhấn phím Khởi động/Cài đặt. Vẫn bảo đảm an toàn khi mở cửa bất cứ lúc nào trong một chương trình nấu bởi sẽ không có nguy cơ tiếp xúc với vi sóng.
2. **Cửa sổ lò**
3. **Lỗ thông khí bên ngoài**
4. **Lỗ thông khí**
5. **Nhãn thực đơn**
6. **Bộ gia nhiệt đối lưu**
7. **Bộ phận nướng**
8. **Ống dẫn nạp vi sóng (Không được tháo.)**
9. **Bảng điều khiển**
10. **Dây điện nguồn**
11. **Phích nguồn**
12. **Đĩa thủy tinh**
13. **Vòng xoay**
14. **Giá đỡ thép cao**
15. **Giá đỡ thép thấp**
16. **Khay chiên không dầu**



Các nhãn nhận diện và thận trọng được gắn trên lò vi sóng.

■ Lưu ý
Hình minh họa trên chỉ dùng để tham khảo.

Bảng điều khiển



• Bảng điều khiển có thể có khác biệt về bề ngoài, nhưng từ ngữ và chức năng đều sẽ giống nhau.

1 Màn hiển thị (trang 13)
Khi cắm điện vào lò lần đầu tiên, “88.88” sẽ xuất hiện trong cửa sổ màn hình hiển thị.

2 Phím Chiên không dầu

3 Phím Đối lưu

4 Phím Vi sóng

5 Các phím Thời gian

6 Phím Nướng/Nấu kết hợp

7 Phím Rã đông

8 Phím Hâm nóng

9 Phím Món ăn lành mạnh

10 Phím Món thịt/Tráng miệng

11 Phím Khử mùi (trang 47)

12 Phím Hẹn giờ/Đồng hồ

13 Phím Chọn nhanh 30

14 Các phím Tăng/Giảm

15 Phím Dừng/Hủy cài đặt
Trước khi nấu:
Nhấn một lần sẽ xóa các lệnh của bạn.
Trong khi nấu:
Nhấn một lần sẽ tạm dừng chương trình nấu. Nhấn một lần nữa sẽ hủy bỏ tất cả các lệnh của bạn và một dấu chấm hoặc giờ trong ngày sẽ xuất hiện trong màn hiển thị.

16 Phím Khởi động/Cài đặt
Nhấn một lần sẽ cho phép lò bắt đầu vận hành. Nếu cửa được mở ra hoặc nhấn phím Dừng/Hủy cài đặt một lần trong khi vận hành lò, phải nhấn Khởi động/Cài đặt một lần nữa để khởi động lại lò. Nhấn một lần sau khi bạn chọn số chương trình Nấu tự động sẽ thiết lập chương trình đó và cho phép bạn tiến hành cài đặt trọng lượng.

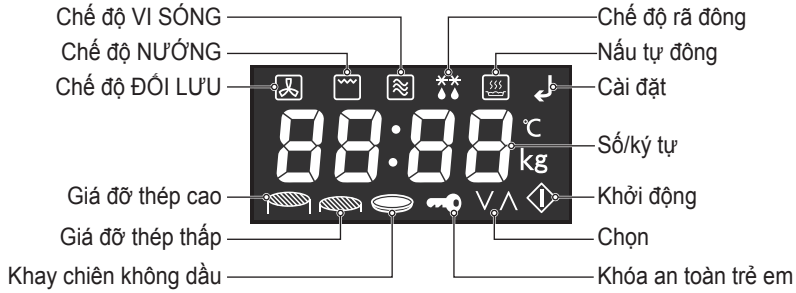
■ Lưu ý

1. Nếu không nhấn nút Khởi động/Cài đặt trong vòng 6 phút sau khi cài đặt chương trình nấu, lò sẽ tự động hủy bỏ chương trình nấu đó. Màn hình hiển thị sẽ phục hồi trở lại về hiển thị đồng hồ hoặc dấu chấm.
2. Đặt lò với màn hiển thị không cao hơn tầm mắt để có trải nghiệm xem tối ưu.

■ Tiếng bíp

Khi nhấn phím chính xác sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nếu nhấn phím và không nghe thấy tiếng bíp, thiết bị đã không hoặc không thể chấp nhận lệnh đó. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn lập trình và tại thời điểm khuấy hoặc đảo thức ăn trong Nấu tự động. Sau khi làm nóng xong ở chế độ ĐỐI LƯU và nấu KẾT HỢP, ba tiếng bíp sẽ phát ra. Vào cuối bất cứ chương trình nào được cài xong, lò sẽ bíp 5 lần và “End (Kết thúc)” sẽ được hiển thị.

Màn hiển thi



- Chỉ báo Khởi động nhấp nháy khi hoàn tất cài đặt và chế độ làm nóng trước hoặc nấu đã sẵn sàng khởi động. Bấm phím Khởi động/Cài đặt để bắt đầu làm nóng trước hoặc nấu.
- Chỉ báo Cài đặt nhấp nháy khi cần xác nhận cài đặt. Nhấn Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt và tiếp tục cài đặt tiếp theo.
- Chỉ báo Giá đỡ thép cao, Giá đỡ thép thấp và Khay chiên không dầu cho biết phụ kiện nào được sử dụng cho mỗi chương trình Nấu tự động.
- Chỉ báo Chọn nhấp nháy khi có thể thay đổi cài đặt bằng cách nhấn Tăng/Giảm.

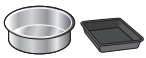
Các phụ kiện

Chế độ	Vi sóng	Nướng	Đối lưu Chiên không dầu
Đĩa thủy tinh 	✓	✓	✓
Giá đỡ thép 	X	✓	✓
Khay chiên không dầu 	X	✓	✓

Chế độ	Nấu kết hợp		
	NƯỚNG + ĐỐI LƯU C-6 (Nấu kết hợp 6)	NƯỚNG + VI SÓNG C-1, C-5 (Nấu kết hợp 1, 5)	NƯỚNG + ĐỐI LƯU + VI SÓNG C-2, C-3, C-4 (Nấu kết hợp 2, 3, 4)
Đĩa thủy tinh 	✓	✓	✓
Giá đỡ thép 	✓	✓	✓
Khay chiên không dầu 	✓	X	X

Lưu ý:
• Luôn vận hành lò với Đĩa thủy tinh được đặt đúng vị trí.

Hướng dẫn Đồ dùng và Dụng cụ Nấu ăn

Đồ đựng	Vi sóng	Nướng C-6 (Nấu kết hợp 6)	Đối lưu Chiên không dầu	C-1 - C-5 (Nấu kết hợp 1 - 5)
Phụ kiện đi kèm **Giá đỡ thép** 	X	✓	✓	✓
Đồ đựng thủy tinh chịu nhiệt 	✓	✓	✓	✓
Đồ đựng thủy tinh không chịu nhiệt 	X	X	X	X
Đồ đựng bằng nhựa chịu nhiệt 	✓	X	X	X
Đồ đựng bằng nhựa không chịu nhiệt 	X	X	X	X
Gốm sứ 	✓	✓	✓	✓
Đồ đựng bằng bìa cứng dùng một lần 	✓*	✓*	✓*	✓*
Đồ sơn mài 	X	X	X	X
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại 	X	✓ Lưu ý: Không thể sử dụng đồ đựng thức ăn có tay cầm bằng nhựa.	✓ Lưu ý: Không thể sử dụng đồ đựng thức ăn có tay cầm bằng nhựa.	X

* Kiểm tra khuyến nghị của nhà sản xuất, phải chịu được nhiệt hoặc làm theo hướng dẫn trên công thức nấu ăn.

Lưu ý:

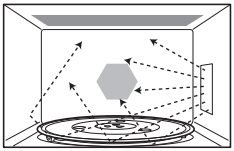
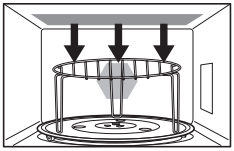
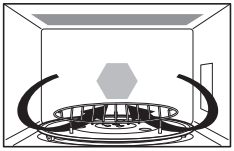
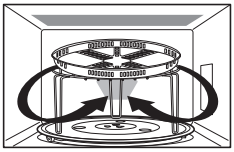
• Có thể thấy tình trạng mất màu trong đồ đựng bằng gốm hoặc sứ có hình ảnh màu bên trong. Không sử dụng đồ đựng như vậy.

Tiếp tục ở trang sau

Hướng dẫn Đồ dùng và Dụng cụ Nấu ăn

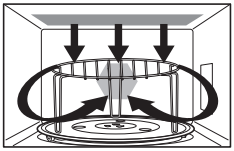
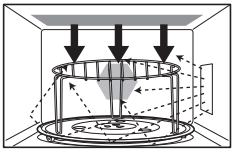
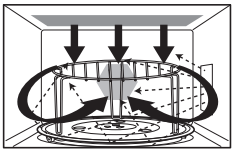
Đồ đựng	Vi sóng	Nướng C-6 (Nấu kết hợp 6)	Đối lưu Chiên không dầu	C-1 - C-5 (Nấu kết hợp 1 - 5)
Rơm, Mây tre đan, Gỗ 	X	X	X	X
Màng bọc an toàn cho lò vi sóng 	✓	X	X	X
Giấc bạc 	X	✓	✓	X
Dụng cụ làm bánh silicon 	✓*	X	✓*	X
Giấy sáp 	✓	X	X	X
Túi giấy nâu 	X	X	X	X
Túi nấu cho lò 	✓	✓*	✓*	✓
Khăn giấy và khăn ăn 	✓	X	X	X
Nhiệt kế an toàn cho lò vi sóng 	✓	X	X	X
thông thường	X	✓	✓	X

Chế độ nấu

Chế độ nấu	Sử dụng phụ kiện	Sử dụng	Đồ đựng
Vi sóng 	Không (Chỉ đĩa thủy tinh)	• Rã đông • Hâm nóng • Tan chảy: bơ, sô cô la, pho mát. • Nấu cá, rau, trái cây, trứng. • Chuẩn bị: trái cây hầm, mứt, nước sốt, kem trứng sữa, thịt, cá. • Nướng bánh không có màu. **Không làm nóng trước**	Sử dụng các đĩa hoặc bát có thể dùng trong lò vi sóng ví dụ như bình thủy tinh nhãn hiệu Pyrex®, trực tiếp trên đĩa thủy tinh. **Không kim loại.**
Nướng 	Giá đỡ thép cao hoặc Giá đỡ thép thấp	• Nướng thịt mỏng hoặc cá philê. • Nướng bánh mì nướng. • Làm chín vàng các món ăn hoặc bánh bánh trứng đường. **Không làm nóng trước**	Nếu bạn sử dụng đồ đựng, hãy sử dụng chén, đĩa hoặc bát chịu nhiệt, ví dụ: bình thủy tinh nhãn hiệu Pyrex® trực tiếp trên giá đỡ thép hoặc trên Đĩa thủy tinh.
Đối lưu 	Giá đỡ thép cao hoặc Giá đỡ thép thấp hoặc Khay chiên không dầu	• Nướng các món nhỏ với thời gian nấu ít: bánh phồng, bánh quy, bánh cuộn. • Nướng đặc biệt: bánh mì cuộn, bánh bông lan. • Nướng bánh pizza và bánh nướng. **Nên làm nóng trước**	Có thể sử dụng hộp kim loại, chịu nhiệt trên giá đỡ thép. **Không đặt bát đĩa trực tiếp trên Đĩa thủy tinh.**
Chiên không dầu 	Khay chiên không dầu + Giá đỡ thép cao	• Nướng khoai tây chiên. • Nướng bít tết, sườn heo, hamburger. • Nướng thực phẩm tẩm bột đông lạnh. **Không cần phải làm nóng trước**	Đặt thức ăn trực tiếp lên khay chiên không dầu.

Tiếp tục ở trang sau

Chế độ nấu

Chế độ nấu	Sử dụng phụ kiện	Sử dụng	Đồ đựng
NƯỚNG + ĐỐI LƯU C-6 (Nấu kết hợp 6) 	Giá đỡ thép cao hoặc Giá đỡ thép thấp hoặc Khay chiên không dầu	• Quay các món thịt, bít tết dày. • Quay cá, rau. **Nên làm nóng trước**	Có thể sử dụng hộp kim loại, chịu nhiệt trên giá đỡ thép. **Không đặt bát đĩa trực tiếp trên Đĩa thủy tinh.**
NƯỚNG + VI SÓNG C-1, C-5 (Nấu kết hợp 1, 5) 	Giá đỡ thép cao hoặc Giá đỡ thép thấp	• Nấu mỳ Ý dạng tấm, thịt, khoai tây hoặc món rau trộn gratin (món ăn kèm nướng phô mai kết hợp rau củ). • Nướng gà nướng miếng (Lật nửa chừng). **Không làm nóng trước**	Các bát đĩa dùng được trong lò vi sóng và chịu nhiệt được đặt trực tiếp trên giá đỡ thép hoặc trên Đĩa thủy tinh. **Không kim loại.**
NƯỚNG + ĐỐI LƯU + VI SÓNG C-2, C-3, C-4 (Nấu kết hợp 2, 3, 4) 	Giá đỡ thép cao hoặc Giá đỡ thép thấp	• Quay thịt và gia cầm • Làm nóng và làm giòn (bánh quiche, pizza, bánh mì, lasagne, gratin). **Làm nóng trước nếu cần**	Các bát đĩa dùng được trong lò vi sóng và chịu nhiệt được đặt trực tiếp trên giá đỡ thép hoặc trên Đĩa thủy tinh. **Không kim loại.**

Cài đặt đồng hồ

Khi lần đầu tiên cắm điện vào lò, “88:88” sẽ xuất hiện trong màn hiển thị.



Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ hai lần.
Giờ bắt đầu nhấp nháy.

Nhấn Tăng/Giảm để đặt giờ.

Bấm Khởi động/ Cài đặt.
Phút bắt đầu nhấp nháy.

Nhấn Tăng/Giảm để đặt phút.



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Dấu hai chấm bắt đầu nhấp nháy và thời gian trong ngày hiện được khóa vào màn hình.

Tiếng Việt

■ Lưu ý
1. Để cài đặt lại thời gian trong ngày, lặp lại toàn bộ bước trên.
2. Đồng hồ sẽ theo dõi giờ trong ngày miễn là lò được cắm điện và được cấp điện nguồn.
3. Đây là chiếc đồng hồ 12 giờ.

Khóa an toàn trẻ em

Tính năng sẽ làm cho các nút điều khiển của lò không thể hoạt động; tuy nhiên, vẫn có thể mở cửa ra được. Khóa an toàn trẻ em có thể được cài khi màn hình hiển thị dấu chấm hoặc thời gian.

Để Cài:



Bấm Khởi động/Cài đặt 3 lần trong vòng 10 giây.
sáng lên trên màn hình hiển thị.
Giờ trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không bị mất. “Child (Trẻ)” được chỉ báo trong màn hình hiển thị.

Để Hủy bỏ:



Nhấn Dừng/Hủy cài đặt 3 lần trong vòng 10 giây.
tắt.
Giờ trong ngày sẽ lại xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Nấu và rã đông bằng lò vi sóng

Đĩa thủy tinh phải luôn ở đúng vị trí khi sử dụng lò. Có sẵn 5 mức công suất vi sóng khác nhau (xem biểu đồ bên dưới).



Nhấn Vi sóng.
≋ sáng lên, ⋁ ⋀ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn mức công suất mong muốn*.

Cài đặt thời gian nấu.



Bấm Khởi động/ Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Mức Công Suất		Tối đa thời gian có sẵn
1000 W	Cao	30 phút
715 W	Vừa-Cao	1 giờ 30 phút
440 W	Trung bình	1 giờ 30 phút
250 W	Rã đông	1 giờ 30 phút
100 W	Thấp	1 giờ 30 phút

* Bạn cũng có thể nhấn Công suất vi sóng nhiều lần để chọn mức công suất mong muốn.

■ Lưu ý

1. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu nếu cần. Trong quá trình nấu, hãy cài đặt thời gian nấu bổ sung bằng các nút Thời gian. Thời gian có thể được cộng thêm từ 10 giây đến 10 phút.
2. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)
3. Lò sẽ tự động hoạt động ở mức công suất vi sóng Cao nếu nhập vào thời gian nấu mà không chọn mức công suất trước đó.
4. Trong khi nấu đĩa thủy tinh có thể rung nhẹ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.
5. Đối với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN, hãy tham khảo trang 31.
6. THỜI GIAN CHỜ có thể được lập trình sau khi cài đặt công suất và thời gian của lò vi sóng. Xem trang 33.
7. KHÔNG sử dụng LÒ VI SÓNG chỉ với bất cứ phụ kiện kim loại nào trong lò.
8. Luôn kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông bằng cách mở cửa lò rồi khởi động lại. Không cần thiết phải che đậy thực phẩm trong khi rã đông. Để đảm bảo có kết quả đồng đều, hãy khuấy, đảo hoặc tách ra vài lần trong quá trình rã đông. Đối với các gia súc và gia cầm cỡ lớn, hãy đảo nửa chừng khi rã đông.

Hướng dẫn rã đông

Mẹo Rã đông
Kiểm tra quá trình rã đông vài lần, ngay cả khi bạn sử dụng các chương trình tự động. Quan sát thời gian chờ.

Thời gian chờ
Các phần thức ăn riêng lẻ có thể được nấu gần như ngay lập tức sau khi rã đông. Thông thường, những phần thức ăn lớn được đông lạnh ở giữa. Sau khi rã đông, để yên **ít nhất một giờ**. Trong thời gian chờ này, nhiệt độ trở nên phân bố đồng đều và thực phẩm được rã đông bằng quá trình dẫn truyền.
Xin lưu ý. Nếu thức ăn chưa chín ngay, cất vào tủ lạnh.
Đừng bao giờ cấp đông lại thực phẩm đã rã đông mà không nấu trước.

Món thịt băm hoặc thịt viên và Hải sản


Do bên ngoài những loại thực phẩm này rã đông nhanh chóng nên cần phải tách chúng ra, thường xuyên bẻ các khối thành từng miếng trong khi rã đông và lấy ra khi chúng đã rã đông.

Phần thức ăn nhỏ


Thịt thăn và miếng gà phải được tách ra càng sớm càng tốt để chúng rã đông đều khắp quá trình.
Các phần mỡ và phần cuối rã đông nhanh hơn. Đặt chúng gần giữa Đĩa thủy tinh.

Bánh mì
Ổ bánh mì sẽ cần thời gian để từ 5-30 phút để phần giữa rã đông. Thời gian có thể được rút ngắn nếu các lát được tách ra và các cuộn và ổ bánh mì cắt thành từng phần.

Nướng

Chế độ NƯỚNG đặc biệt hữu ích cho các lát mỏng thịt, thịt bít tết, thịt nướng, xúc xích hoặc miếng gà. Chế độ này cũng thích hợp cho bánh mì nóng và tất cả các món gratin (có lớp da nướng giòn).

Sử dụng phụ kiện



Giá đỡ thép cao



Giá đỡ thép thấp



Khay chiên không dầu



Nhấn Nướng/Nấu kết hợp.

sáng lên, ∨ ∧ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.



Nhấn Tăng/Giảm để chọn mức mong muốn*.

Mức độ	
G-1	700 W
G-2	1000 W



Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 1 giờ 30 phút)



Bấm Khởi động/Cài đặt.

Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Nướng/Nấu kết hợp nhiều lần để chọn mức mong muốn.

■ Lưu ý

1. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu nếu cần. Trong quá trình nấu, hãy cài đặt thời gian nấu bổ sung bằng các nút Thời gian. Thời gian có thể được cộng thêm từ 10 giây đến 10 phút.
2. Sau khi nấu xong, chữ "Add (Thêm)" sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)
3. Đặt thực phẩm lên trên giá đỡ thép trên đĩa thủy tinh. Đặt một tấm cách nhiệt bên dưới để thu gom dầu mỡ và nhỏ giọt chảy xuống.
4. Tuyệt đối không che phủ thực phẩm khi nướng.
5. KHÔNG làm nóng lò trước.
6. Thiết bị sẽ không sử dụng công suất vi sóng nào ở chế độ nấu NƯỚNG.
7. Hầu hết các loại thực phẩm đòi hỏi phải đảo nửa chừng trong khi nấu. Khi đảo thực phẩm, hãy mở cửa lò và CẨN THẬN lấy giá đỡ thép ra bằng găng tay dùng cho lò.
8. Sau khi đảo, hãy đưa thực phẩm trở về trong lò và đóng cửa lại, rồi sau đó nhấn Khởi động/Cài đặt.
   Màn hình hiển thị lò sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian nướng còn lại.
9. Bộ phận nướng sẽ phát sáng và tắt trong khi nấu - điều này là bình thường.
10. KHÔNG chạm vào thiết bị gia nhiệt trên đỉnh bên trong khoang lò khi khoang đang nóng. Thiết bị gia nhiệt có thể vẫn còn nóng.
11. Sau khi sử dụng chế độ NƯỚNG, máy có thể không hoạt động trong một thời gian để tránh bị quá nóng.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu nướng đối lưu

Lò đối lưu có một bộ phận gia nhiệt có quạt nhằm cung cấp khí nóng cần thiết để tạo lớp vỏ ngoài giòn, chín vàng. Hầu hết các công thức nấu ăn thông thường sẽ phù hợp để sử dụng. (ví dụ như bánh cookie, bánh ngọt, các món thịt và món nướng.) Hầu hết các món nướng đều yêu cầu gia nhiệt trước trong lò.

Sử dụng phụ kiện



Giá đỡ thép cao



Giá đỡ thép thấp



Khay chiên không dầu

Với làm nóng trước



Nhấn Đối lưu.
sáng lên, ⋁ ⋀ và nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn nhiệt độ mong muốn*.
(70-230 °C)
Lò không thể làm nóng trước tới nhiệt độ trong khoảng 40 °C đến 60 °C.

Bấm phím Khởi động/Cài đặt để bắt đầu làm nóng trước.
"P" và nhiệt độ sáng lên trên màn hình trong khi làm nóng trước.

Sau khi làm nóng trước (tiếng bíp 3 lần), mở cửa và cho thức ăn vào lò.



Cài đặt thời gian nấu.
(Tối đa 1 giờ 30 phút cho nhiệt độ từ 100 °C đến 230 °C, và tối đa 9 giờ cho nhiệt độ từ 70 °C đến 90 °C.)

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Đối lưu nhiều lần để chọn nhiệt độ.

Không làm nóng trước



Nhấn Đối lưu.
sáng lên, ⋁ ⋀ và nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn nhiệt độ mong muốn*.
(40-230 °C)

Cài đặt thời gian nấu.
(Tối đa 1 giờ 30 phút cho nhiệt độ từ 100 °C đến 230 °C, và tối đa 9 giờ cho nhiệt độ từ 40 °C đến 90 °C.)



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Đối lưu nhiều lần để chọn nhiệt độ.

Nhiệt độ	Món ăn chế biến sẵn
40 °C	Ủ bột bánh mì và bột pizza, sữa chua
50-70 °C	Giữ ấm
80-90 °C	Chức năng sấy khô (Rau thơm, trái cây)
100-110 °C	Bánh meringue*
120-140 °C	Pate thịt và cá
150-160 °C	Trứng nướng, bánh sữa trứng
170-190 °C	Bánh quiche*, bánh cookie*, bánh quy*, bánh trái cây, bánh macaroon*, bánh su kem*, bánh bông lan
200-210 °C	Thịt nướng, thịt nấu chậm hoặc om
220-230 °C	Bánh mì, bánh pizza*, bánh tart*, món đút lò*

* Khuyến cáo nên sử dụng giá đỡ thép cao nếu bạn muốn thực phẩm được nướng kỹ.

■ Lưu ý

1. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu nếu cần. Trong quá trình nấu, hãy cài đặt thời gian nấu bổ sung bằng các nút Thời gian. Thời gian có thể được cộng thêm từ 10 giây đến 10 phút.
2. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)
3. Khi lò đạt tới nhiệt độ gia nhiệt trước, nhiệt độ này sẽ nhấp nháy, và phát ra tiếng bíp 3 lần để nhắc bạn đặt thực phẩm vào trong lò. Mở cửa lò ra, đặt thực phẩm vào lò, và đóng cửa lại.
4. Thời gian nấu có thể được nhập vào sau khi lò đạt tới nhiệt độ gia nhiệt trước. Nếu không nhập thời gian trong vòng 30 phút, lò sẽ ngừng làm nóng trước, kêu bíp 5 lần và trở về chế độ chờ.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu ăn Chiên không dầu

Chức năng Chiên không dầu sẽ kết hợp nhiệt lượng cao và luồng khí tối đa hóa để nấu thực phẩm đến khi chín giòn và vàng đều. Không cần phải làm nóng lò trước. Sau khi chọn chức năng Chiên không dầu, hãy cài đặt thời gian nấu.

Sử dụng phụ kiện



Giá đỡ thép cao



Khay chiên không dầu



Nhấn nút Chiên không dầu.

sáng lên, ∨ ∧ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.



Nhấn Tăng/Giảm để chọn nhiệt độ mong muốn.



Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 1 giờ 30 phút)



Bấm Khởi động/Cài đặt.

Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

Nhiệt độ	Sử dụng
180 °C	Rau củ tươi, rau củ đông lạnh (măng tây, súp lơ trắng, bông cải xanh, ớt chuông), rau củ hỗn hợp
200 °C	Gà viên đông lạnh, hâm nóng đồ ăn chiên
230 °C	Pizza đông lạnh, khoai tây đông lạnh, ức gà tươi, đùi gà, thịt bò tươi băm, phi lê cá hồi tươi

■ Lưu ý

1. Bảo đảm bạn sử dụng các phụ kiện thích hợp. Đặt thức ăn lên Khay chiên không dầu nằm trên giá đỡ thép. Nếu cần thiết, hãy đặt một đĩa nông bên dưới giá đỡ thép để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt xuống.
2. Dàn đều thực phẩm trong khay chiên không dầu. Để có kết quả tốt nhất, hãy xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất có chừa khoảng trống giữa các miếng. Đối với số lượng nhiều, hãy đảo hoặc sắp xếp lại thực phẩm nhiều lần trong quá trình nấu.
3. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu trong quá trình lò hoạt động nếu cần. Sử dụng các phím Thời gian để thêm thời gian nấu, từ 10 giây đến 10 phút.
4. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)

Khi sử dụng chức năng Chiên không dầu, hãy để Khay chiên không dầu đựng thực phẩm lên Giá đỡ thép cao, sau đó đặt cả hai lên Mâm xoay thủy tinh. Nếu cần thiết, hãy đặt một đĩa nông bên dưới giá đỡ thép để thu gom dầu mỡ nhỏ giọt xuống.

Phím Danh mục Thực phẩm	Trọng lượng/số lượng	Nhiệt độ	Thời gian cần chọn	Hướng dẫn/Lưu ý
Đông lạnh				
Bông cải xanh	300 g	180 °C	20-25 phút	Xếp thành một lớp duy nhất. Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Rau củ hỗn hợp	300 g	180 °C	25-30 phút	
Gà viên	400 g	200 °C	20-25 phút	Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Pizza (20 cm)	200 g	230 °C	16-20 phút	–
Pizza (24 cm)	300 g	230 °C	20-25 phút	–
Khoai tây chiên	300 g	230 °C	30-35 phút	Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Ướp lạnh				
Hâm lại thức ăn chiên	300 g	200 °C	10-15 phút	Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Pizza (20 cm)	200 g	230 °C	10-12 phút	–
Pizza (24 cm)	300 g	230 °C	16-18 phút	–
Tươi mới				
Bông cải xanh	300 g	180 °C	25-30 phút	Cắt thành miếng vừa ăn và xếp thành một lớp duy nhất. Ướp với dầu ăn, muối và tiêu đen. Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Phi lê cá hồi	400 g (2-3 miếng)	230 °C	30-35 phút	120 g - 150 g/miếng, dày khoảng 3 cm. Đặt mặt da xuống dưới.
Ức gà	500 g (2-3 miếng)	230 °C	30-35 phút	200 g - 250 g/miếng, dày khoảng 3 cm. Ướp với dầu ăn, muối và tiêu đen. Đảo lại khi được ⅔ tổng thời gian.
Bánh thịt	400 g (2-3 miếng)	230 °C	25-30 phút	130 g - 150 g/miếng, dày khoảng 1 cm.

Nhiệt độ và thời gian nấu trong biểu đồ nấu ăn có thể khác so với chỉ dẫn trên bao bì thực phẩm.

Nấu kết hợp

Nấu KẾT HỢP có nghĩa là có thể kết hợp chức năng VI SÓNG, NƯỚNG và ĐỐI LƯU để rã đông, nấu và hâm nóng thức ăn. Công suất VI SÓNG sẽ nấu thức ăn nhanh chóng trong khi chế độ NƯỚNG và ĐỐI LƯU sẽ cho màu nâu và độ giòn truyền thống.

Sử dụng phụ kiện



Giá đỡ thép cao



Giá đỡ thép thấp



Khay chiên không dầu (chỉ C-6)

Màn hình hiển thị (Mức độ)	Nấu kết hợp		Sử dụng
C-1 (Nấu kết hợp 1)	Vi sóng:	450 W	Gratin, mỳ Ý đút lò, lasagne, khoai tây nướng
	Nướng:	700 W	
	Đối lưu:	—	
C-2 (Nấu kết hợp 2)	Vi sóng:	250 W	Các loại bánh ngọt nhỏ
	Nướng:	950 W	
	Đối lưu:	200 °C*	
C-3 (Nấu kết hợp 3)	Vi sóng:	250 W	Gà nguyên con, bánh quiche, bánh nướng
	Nướng:	480 W	
	Đối lưu:	200 °C*	
C-4 (Nấu kết hợp 4)	Vi sóng:	450 W	Hâm nóng các loại bánh mì đông lạnh, phần gà, rau củ nướng
	Nướng:	700 W	
	Đối lưu:	200 °C*	
C-5 (Nấu kết hợp 5)	Vi sóng:	250 W	Bánh mì kẹp, hâm nóng lại bánh pizza
	Nướng:	950 W	
	Đối lưu:	—	
C-6 (Nấu kết hợp 6)	Vi sóng:	—	Thịt quay, pizza để lạnh, cá nguyên con, xúc xích, tôm nướng
	Nướng:	950 W	
	Đối lưu:	200 °C*	

* Nhiệt độ có thể không đạt 200 °C tùy thuộc vào thực phẩm và thời gian nấu.

Với làm nóng trước

• Làm nóng trước không khả dụng cho nấu KẾT HỢP 1 (C-1) và nấu KẾT HỢP 5 (C-5).



Nhấn Nướng/Nấu kết hợp.



Nhấn Tăng/Giảm để chọn mức phù hợp trong biểu đồ ở trang 28*.
Các chỉ báo tương ứng với cấp độ nấu KẾT HỢP sáng lên.



Bấm phím Khởi động/Cài đặt để bắt đầu làm nóng trước.
"P" và nhiệt độ sáng lên trên màn hình trong khi làm nóng trước.

Sau khi làm nóng trước (tiếng bíp 3 lần), mở cửa và cho thức ăn vào lò.



Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 1 giờ 30 phút)



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Nướng/Nấu kết hợp nhiều lần để chọn mức phù hợp.

Không làm nóng trước



Nhấn Nướng/Nấu kết hợp.



Nhấn Tăng/Giảm để chọn mức phù hợp trong biểu đồ ở trang 28*.
Các chỉ báo tương ứng với cấp độ nấu KẾT HỢP sáng lên.



Cài đặt thời gian nấu. (tối đa 1 giờ 30 phút)



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Nướng/Nấu kết hợp nhiều lần để chọn mức phù hợp.

Tiếp tục ở trang sau

Nấu kết hợp

■ Lưu ý

1. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu nếu cần. Trong quá trình nấu, hãy cài đặt thời gian nấu bổ sung bằng các nút Thời gian. Thời gian có thể được cộng thêm từ 10 giây đến 10 phút.
2. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)
3. Các giá đỡ thép được thiết kế để sử dụng cho chế độ nấu KẾT HỢP, NƯỚNG, CHIÊN KHÔNG DẦU và ĐỐI LƯU. Tuyệt đối không cố gắng sử dụng bất cứ phụ kiện kim loại nào khác, trừ phụ kiện đi kèm với lò. Đặt một đĩa chịu nhiệt bên dưới để thu gom mọi dầu mỡ hoặc nhỏ giọt chảy xuống.
4. KHÔNG sử dụng chế độ nấu KẾT HỢP nếu vận hành lò với ít hơn 200 g thực phẩm ở chương trình thủ công. Đối với số lượng nhỏ, đừng nấu bằng chế độ nấu KẾT HỢP, nhưng hãy nấu bằng chế độ NƯỚNG, CHIÊN KHÔNG DẦU, ĐỐI LƯU hoặc chỉ VI SÓNG để có kết quả tốt nhất.
5. Tuyệt đối không che phủ các loại thực phẩm khi nấu ở chế độ KẾT HỢP.
6. Có thể vô tình xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện nếu sử dụng trọng lượng thực phẩm không chính xác, giá đỡ thép đã bị hư hỏng, hoặc dùng dụng cụ chứa bằng kim loại. Phóng hồ quang sẽ nhấp nháy tia sáng xanh dương thấy được trong lò vi sóng. Nếu điều này xảy ra, hãy dừng vận hành lò ngay lập tức.
7. KHÔNG dùng các dụng cụ chứa chịu VI SÓNG bằng nhựa với các chương trình KẾT HỢP (trừ phi thích hợp cho việc nấu KẾT HỢP). Đĩa phải có khả năng chịu được sức nóng của bộ phận nướng trên đỉnh lò - kính chịu nhiệt hoặc gốm là các vật liệu lý tưởng.
8. KHÔNG dùng các đĩa bằng kim loại hoặc hộp thiếc khi nấu KẾT HỢP 1 - 5 (C1-C5), bởi vi sóng sẽ không xuyên qua thực phẩm đồng đều.
9. Thời gian nấu có thể được nhập vào sau khi lò đạt tới nhiệt độ gia nhiệt trước. Nếu không nhập thời gian trong vòng 30 phút, lò sẽ ngừng làm nóng trước, kêu bíp 5 lần và trở về chế độ chờ.

■ THẬN TRỌNG!

Phải luôn sử dụng giá đỡ thép với đĩa thủy tinh đúng vị trí. Lấy giá đỡ thép ra khỏi lò bằng cách giữ giá đỡ và đĩa chịu nhiệt thật chắc. Sử dụng găng tay dùng cho lò khi lấy các phụ kiện ra. Tuyệt đối không chạm vào cửa sổ bên ngoài hoặc các bộ phận kim loại bên trong của cửa hoặc lò khi đưa vào hoặc lấy ra thực phẩm do các nơi này thường có nhiệt độ cao.

Nấu nhiều giai đoạn

Tính năng này cho phép bạn lập trình tối đa 3 giai đoạn nấu liên tục.

Ví dụ: Để tiếp tục cài công suất VI SÓNG 715 W (Trung bình) trong khoảng 2 phút, công suất nấu KẾT HỢP 2 trong 3 phút và công suất NƯỚNG 1 trong 2 phút.



Nhấn Vi sóng.

Bấm Tăng/Giảm cho đến khi 715 xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Cài đặt thời gian nấu.



Nhấn Nướng/ Nấu kết hợp.

Bấm Tăng/Giảm cho đến khi C-2 xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Cài đặt thời gian nấu.



Nhấn Nướng/ Nấu kết hợp.

Bấm Tăng/Giảm cho đến khi G-1 xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Cài đặt thời gian nấu.



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Thời gian cho giai đoạn đầu tiên sẽ đếm ngược trong màn hiển thị.

■ Lưu ý

1. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo trang 32 để biết chi tiết.)
2. Chức năng Làm nóng và Nấu tự động không thể sử dụng với chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.
3. Khi vận hành, máy sẽ phát 2 tiếng bíp giữa mỗi giai đoạn, và sẽ phát ra 5 tiếng bíp sau khi hoàn thành tất cả các giai đoạn.
4. Chỉ có thể cài đặt công suất VI SÓNG 1000 W (Cao) một lần trong chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN.

Tính năng chọn nhanh 30

Tính năng này cho phép bạn cài đặt thời gian nấu trong 30 giây tăng dần lên đến 5 phút ở công suất VI SÓNG 1000 W (Cao).
Nó chỉ có sẵn cho VI SÓNG.



Nhấn Chọn nhanh 30 để đặt thời gian nấu mong muốn.
Thời gian xuất hiện trên màn hình.

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

■ Lưu ý
1. Sau khi nấu xong, chữ “Add (Thêm)” sẽ được hiển thị trong khoảng 1 phút. Trong thời gian này, bạn có thể sử dụng tính năng Thêm thời gian. (Tham khảo bên dưới để biết chi tiết.)
2. Nếu muốn, bạn có thể sử dụng các mức công suất khác. Chọn mức công suất mong muốn trước khi nhấn Chọn nhanh 30.

Tính năng thêm thời gian

Tính năng này cho phép bạn thêm thời gian nấu vào lúc kết thúc nấu.
Nó có sẵn cho chế độ VI SÓNG, NƯỚNG, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và nấu KẾT HỢP.
Ví dụ: Để thêm 5 phút khi nấu xong.



Sau khi nấu, trong lúc chữ “Add (Thêm)” được hiển thị, hãy nhấn các phím thời gian để cài đặt thêm thời gian nấu.

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

■ Lưu ý
1. Sau khi vận hành xong, “Add (Thêm)” được hiển thị trong khoảng 1 phút trên màn hình. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng lại tính năng THÊM THỜI GIAN.
2. Có thể cài đặt THÊM THỜI GIAN lên đến 30 phút đối với công suất VI SÓNG 1000 W (Cao), 9 giờ đối với chế độ đối lưu 40-90 °C hoặc 1 giờ 30 phút đối với các chế độ nấu khác. Nó sẽ bị hủy, nếu bạn không thực hiện bất kỳ thao tác nào trong 1 phút sau khi nấu.
3. Có thể sử dụng tính năng THÊM THỜI GIAN sau khi NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN. Mức công suất giống như giai đoạn cuối cùng. Chức năng này sẽ không hoạt động nếu giai đoạn cuối cùng là thời gian chờ.
4. Tính năng THÊM THỜI GIAN không khả dụng cho các CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG.

Sử dụng hẹn giờ

Tính năng này hoạt động như một BỘ HẸN GIỜ NẤU hoặc cho phép bạn lập trình THỜI GIAN CHỜ/TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU.

Bộ hẹn giờ nấu

Ví dụ: Để tính thời gian 5 phút.



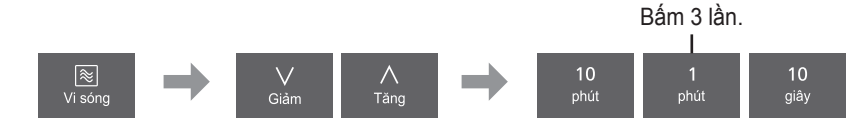
Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Cài lượng thời gian mong muốn. (tối đa 1 giờ 30 phút)

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Cài lượng thời gian mong muốn.

Thời gian chờ

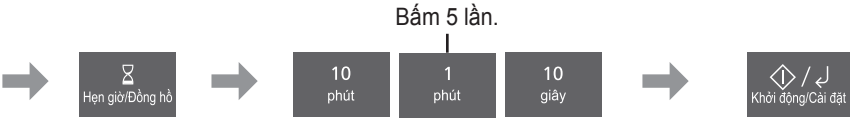
Ví dụ: Để chờ trong 5 phút sau khi nấu ở công suất VI SÓNG 715 W (Trung bình) trong 3 phút.



Nhấn Vi sóng.

Bấm Tăng/Giảm cho đến khi 715 xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Đặt thời gian nấu mong muốn.



Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Cài thời gian chờ bạn muốn. (tối đa 1 giờ 30 phút)

Bấm Khởi động/ Cài đặt.
Quá trình nấu bắt đầu.
Sau khi nấu xong, thời gian chờ sẽ đếm ngược lại không có hoạt động của lò.

Tiếp tục ở trang sau

Sử dụng hẹn giờ

Trì hoãn bắt đầu

Ví dụ: Để bắt đầu nấu nướng ở công suất VI SÓNG 715 W (Trung bình) trong 3 phút sau thời gian chờ 5 phút.



Bấm Hẹn giờ/ Đồng hồ.

Cài lượng thời gian trì hoãn mong muốn. (tối đa 1 giờ 30 phút)

Nhấn Vi sóng.

Bấm Tăng/Giảm cho đến khi 715 xuất hiện trên màn hình hiển thị.



Đặt thời gian nấu mong muốn.

Bấm Khởi động/Cài đặt.
Cài lượng thời gian mong muốn.

■ Lưu ý

1. Sau khi TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU xong, “Add (Thêm)” được hiển thị trong khoảng 1 phút trên màn hình. Trong khi hiển thị, bạn có thể sử dụng tính năng THÊM THỜI GIAN, tham khảo trang 32.
2. Có thể lập trình chế độ NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN bao gồm THỜI GIAN CHỜ hoặc TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU.
3. Ngay cả khi cửa ò được mở ra trong quá trình BỘ HẸN GIỜ NẤU, THỜI GIAN CHỜ hoặc TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU, thời gian trong màn hiển thị sẽ vẫn tiếp tục đếm ngược.
4. THỜI GIAN CHỜ/TRÌ HOÃN BẮT ĐẦU không thể được lập trình trước/sau bất kỳ Nấu tự động nào.

Rã đông

Với tính năng này, bạn có thể rã đông thực phẩm đông lạnh theo trọng lượng.



Bấm Rã đông. ≋ và ❋ sáng lên, ⋁ ⋀ và ↲ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG RÃ ĐÔNG mong muốn*.

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng của thực phẩm.



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Rã đông nhiều lần để chọn CHƯƠNG TRÌNH RÃ ĐÔNG mong muốn.

Chương trình	Hướng dẫn
d-1: Miếng nhỏ	**Trọng lượng:** 0,2 kg - 1,0 kg Dùng để rã đông các miếng thịt nhỏ, thịt bọc trứng và bánh mì rán, xúc xích, thịt băm, bít tết, sườn, cá philê (mỗi loại 100 g đến 400 g). Trải phẳng chúng trên một đĩa chịu nhiệt. Đảo khi nghe tiếng bíp. Để yên trong 15 đến 30 phút.
d-2: Miếng to	**Trọng lượng:** 0,6 kg - 1,6 kg Để rã đông các miếng thịt lớn, gà nguyên con, miếng thịt. Trải phẳng chúng trên một đĩa chịu nhiệt. Nên để thời gian chờ từ 1 đến 2 giờ sau khi rã đông. Lật khi nghe tiếng bíp.
d-3: Rau	**Trọng lượng:** 0,1 kg - 1,0 kg Để rã đông các loại rau củ đông lạnh (chẳng hạn như cà rốt, ngô, đậu Hà Lan, bông cải xanh và các loại rau trộn, v.v.). Trải phẳng chúng trên một đĩa chịu nhiệt. Khuấy và sắp xếp lại theo tiếng bíp. Nếu chưa rã đông đủ, làm nóng nó thêm ở 250 W.
d-4: Bánh mì/Bánh ngọt	**Trọng lượng:** 0,1 kg - 0,6 kg Để rã đông bánh mì (ổ, lát, cuộn) và bánh ngọt. Trải phẳng chúng trên một đĩa chịu nhiệt. Bánh kem, món tráng miệng và bánh ngọt không phù hợp với chương trình này. Quay theo tiếng bíp. Để bánh mì trong 10 phút (bánh mì trắng) đến 30 phút (bánh mì lúa mạch đen). Cắt đôi ổ bánh mì lớn trong thời gian chờ.

Hâm nóng



Nhấn Tự động Hâm nóng.
Các chỉ báo tương ứng với chương trình sáng lên.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình mong muốn*.

Bấm Khởi động/Cài đặt để xác nhận cài đặt.

Nhấn Tăng/Giảm để cài đặt số khẩu phần hoặc trọng lượng của thực phẩm.



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Trên màn hình hiển thị sẽ có giờ đếm ngược.

* Bạn cũng có thể nhấn Tự động Hâm nóng nhiều lần để chọn chương trình mong muốn.

Phím	Chương trình số	Menu
Hâm nóng	1	Súp/Đồ uống
	2	Món ăn
	3	Món chiên

Chương trình 1 **Súp/Đồ uống**
Khẩu phần: 1 cốc / 2 cốc / 3 cốc / 4 cốc
Chương trình này dùng để hâm nóng đồ uống nóng (ví dụ: trà, cà phê, sữa và súp).
Một khẩu phần được cho là 150 ml ở nhiệt độ phòng.

Phụ kiện



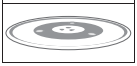
Mẹo Hâm nóng Cốc
1. Khuấy chất lỏng trước khi đun nóng, vì chất lỏng được đun nóng có thể trào ra nếu không được trộn lẫn với không khí.
   Đối với đồ uống đặc (ví dụ: sữa và súp), hãy khuấy một lần vào khoảng giữa thời gian hâm nóng để ngăn không bị trào.
2. Không đậy nắp đồ uống nóng như trà hoặc cà phê. Đậy súp bằng đĩa đựng tách để tránh mọi nguy cơ trào ra ngoài.
3. Sau khi đun, khuấy lại cẩn thận và để yên trong thời gian ngắn.

Chương trình 2 **Món ăn**

Trọng lượng: 0,2 kg / 0,4 kg / 0,6 kg / 0,8 kg

Chương trình này dùng để hâm nóng lại một món ăn mới hoặc món hầm.

Phụ kiện



Lưu ý:

- Tất cả các loại thực phẩm phải được nấu chín trước. Thực phẩm nên ở nhiệt độ tủ lạnh khoảng 5 độ.
- Những miếng cá/thịt lớn trong nước sốt loãng có thể cần nấu lâu hơn.
- Thực phẩm có trọng lượng dưới 200 g và hơn 800 g chỉ nên được hâm nóng bằng công suất vi sóng và thời gian ngắn.

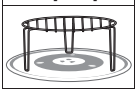
Hướng dẫn
Sử dụng một nồi hầm an toàn cho lò vi sóng có kích thước phù hợp, thêm 3-5 muỗng canh nước nếu muốn và đậy kín bằng nắp. Nhấn Tự động Hâm nóng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 2, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Để thời gian chờ một vài phút. Đảm bảo thức ăn nóng sốt trước khi dùng.

Chương trình 3 **Món chiên**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg

Nó thích hợp để hâm nóng hầu hết các món chiên; gà chiên, cà ri, nem chua rán, v.v.

Phụ kiện



Hướng dẫn
Để các món chiên trên Giá đỡ thép cao với một đĩa nông đặt bên dưới để hứng nước nhỏ giọt và đặt chúng trên Đĩa thủy tinh. Nhấn Tự động Hâm nóng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 3, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Để thời gian chờ một vài phút. Đảm bảo thức ăn nóng sốt trước khi dùng.

Tự động nấu

Tính năng này cho phép bạn nấu hầu hết các loại thực phẩm yêu thích của mình bằng cách cài đặt trọng lượng. Lò sẽ tự động xác định mức công suất VI SÓNG và/hoặc cài đặt chế độ NƯỚNG, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU và/hoặc KẾT HỢP rồi sau đó là thời gian nấu. Chọn loại thực phẩm và sau đó chỉ cần cài trọng lượng. Không bao gồm trọng lượng bất cứ lượng nước nào được thêm vào hay trọng lượng hộp chứa.



Nhấn vào phím danh mục thực phẩm mong muốn.

Nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình mong muốn*.

Bấm Khởi động/ Cài đặt.



Nhấn Tăng/Giảm để cài đặt trọng lượng của thực phẩm. Đối với chương trình 13, 16, 19, 20, không cần cài lập trọng lượng.

Bấm Khởi động/Cài đặt.

* Bạn cũng có thể nhấn nút loại thực phẩm nhiều lần để chọn chương trình mong muốn.

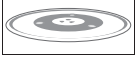
Phím Danh mục Thực phẩm	Loại thực phẩm	Chương trình số	Menu
Món ăn lành mạnh	Rau	4	Rau củ tươi
	Cá hấp	5	Cá hấp
	Nấu cơm/Cháo	6	Nấu cơm
		7	Chưng cách thủy/Hầm
		8	Nấu cháo
	Chiên không dầu	9	Gà chiên
		10	Rau củ chiên
		11	Đồ đông lạnh chiên
		12	Khoai chiên
		13	Hành phi
Món thịt/Tráng miệng	Món quay	14	Gà nướng nguyên con
		15	Thịt bò/Thịt cừu nướng
		16	Lạc rang
	Món thịt	17	Gà nướng miếng
		18	Thịt xiên
	Bánh ngọt/ Bánh quy	19	Bánh ngọt
		20	Bánh quy

Chương trình 4 **Rau củ tươi**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg

Thích hợp để nấu nhiều loại rau củ tươi.

Phụ kiện



Hướng dẫn
Đặt rau củ đã chế biến vào trong một đồ đựng dạng nông. Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước cho mỗi 0,1 kg. Che phủ bằng màng bọc thực phẩm đã đục lỗ hoặc nắp đậy. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 4, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Sau khi nấu, hãy để yên, đậy nắp trong 2 đến 3 phút.

Chương trình 5 **Cá hấp**

Trọng lượng: 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg / 0,5 kg

Phù hợp để nấu cá nguyên con và cá philê.

Phụ kiện



Lưu ý:

- Chồng các cạnh philê mỏng để tránh làm chín quá.
- Nếu nhồi cá nguyên con với gia vị, thời gian nấu có thể cần phải kéo dài.
- Cá không nên dày quá 3 cm.

Hướng dẫn
Chọn cá phù hợp để nấu trong lò vi sóng và đặt thành một lớp duy nhất trong đĩa nông, mặt da cá úp xuống (philê). Thêm bơ, gia vị, thảo mộc hoặc nước cốt chanh để tạo hương vị. Đậy đĩa chắc chắn bằng màng bọc thực phẩm hoặc nắp đậy vừa vặn. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 5, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Để cho phần lớn cá vừa chín tới với thời gian chờ 3 đến 5 phút sau khi nấu xong trước khi dùng.

Tiếp tục ở trang sau

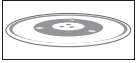
Tự động nấu

Chương trình 6 **Nấu cơm**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,15 kg / 0,2 kg / 0,3 kg

Thích hợp để nấu gạo trắng bao gồm cả gạo hạt ngắn, hạt dài, gạo Hoa lài và Basmati.

Phụ kiện



Lưu ý:
- Gạo sẽ sôi quá mức nếu dùng chậu đĩa quá nhỏ.
- Không nấu trong đồ đựng bằng nhựa trừ khi thích hợp để nấu ở nhiệt độ cao.
- Thiết lập này không thích hợp để nấu gạo lứt.

Dùng bảng sau làm hướng dẫn:

Nấu cơm	Nước*	Kích thước đĩa
0,1 kg	180-230 ml	3 lít
0,15 kg	210-260 ml	
0,2 kg	250-300 ml	
0,3 kg	370-420 ml	

*Có thể cần điều chỉnh lượng nước theo sở thích cá nhân của bạn.

Hướng dẫn
Đặt gạo đã vo với lượng nước lạnh cần dùng vào trong một chậu đĩa có kích thước phù hợp, với đĩa thủy tinh bên dưới. Đậy lại bằng nắp. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 6, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Chờ cơm chín tới trong 5 đến 10 phút sau khi nấu, nếu cần.

Chương trình 7 **Chưng cách thủy/Hầm**

Số người ăn: 4-6 / 1-3

Phù hợp để nấu các loại súp truyền thống; súp thảo dược, súp tổ yến, v.v... đòi hỏi phải đun nhỏ lửa lâu hoặc 'chưng cách thủy'.

Phụ kiện



Dùng bảng sau làm hướng dẫn:

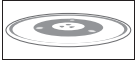
Số người ăn	Thành phần	Nước
4–6 khẩu phần	0,5 kg	1300 ml
1–3 khẩu phần	0,25 kg	650 ml

Hướng dẫn
Phương pháp này đảm bảo thực phẩm vẫn mềm mại không mất đi hình dạng của nó. Nó cũng chiết tách, vẫn giữ được hương vị thơm của món ăn. Đặt tất cả các thành phần và chất lỏng vào một đĩa hầm chịu nhiệt và an toàn với lò vi sóng. Để bay hơi ít nhất ½ độ sâu thể tích để tránh bị tràn khi sôi. Nấu bằng nắp đậy hoặc màng bọc thực phẩm an toàn cho lò vi sóng với đĩa thủy tinh bên dưới. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 7, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn khẩu phần và nhấn Khởi động/Cài đặt.

Chương trình 8 **Nấu cháo**

Trọng lượng: 0,05 kg / 0,1 kg / 0,15 kg

Phụ kiện



Lưu ý:

- Chỉ sử dụng các hộp chứa an toàn trong lò vi sóng.
- Khuyến cáo nên dùng đồ đựng nấu cơm cho lò vi sóng, với đĩa thủy tinh lót bên dưới.
- Mở đồ đựng cẩn thận sau khi nấu để tránh bị bỏng do các thành phần đang rất nóng.

Dùng bảng sau làm hướng dẫn:

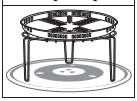
Gạo lứt	Nước	Kích thước đĩa
0,05 kg	400 ml	3 lít
0,1 kg	750 ml	
0,15 kg	1100 ml	

Hướng dẫn
Ngâm gạo khoảng 30 phút. Tỷ lệ giữa nước và gạo được thể hiện trong sơ đồ trên. Tổng thể tích không nên vượt quá nửa tổng lượng đồ đựng. Đậy lại bằng nắp. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 8, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Chờ 5–10 phút sau khi nấu.

Chương trình 9 **Gà chiên**

Trọng lượng: 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg / 0,5 kg

Phụ kiện



Thành phần: (ví dụ)

Gà (Đùi gà)	400 g	Muối Kosher	1 nhúm
Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn	2	Tiêu xay	½ muỗng cà phê
Gừng xay	2 muỗng cà phê	Bột mì thường	30 g
Gia vị tổng hợp	1 muỗng cà phê		

Hướng dẫn
Cho gừng, tỏi băm, hỗn hợp gia vị, muối, tiêu và bột mì thường vào một chén nhỏ rồi trộn đều. Phết hỗn hợp lên bề mặt gà. Đặt gà lên Khay chiên không dầu nằm trên Giá đỡ thép cao với một đĩa nông đặt bên dưới để hứng dầu mỡ nhỏ giọt. Sau đó đặt tất cả lên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 9, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ bắt đầu làm nóng trước. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thịt. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thịt.

Tiếp tục ở trang sau

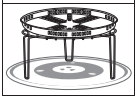
Tự động nấu

Chương trình 10 **Rau củ chiên**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg

Để chế biến rau củ chiên như khoai lang, khoai tây trắng, cà rốt, củ cải và cải thìa.

Phụ kiện



Lưu ý: Để có kết quả tốt nhất, nấu trong một lớp duy nhất.

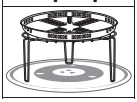
Hướng dẫn
Gọt vỏ và cắt rau thành hình que. Cho một muỗng canh dầu thực vật vào (khoảng ½ muỗng trên 100 g nguyên liệu). Xếp các loại rau củ vào Khay chiên không dầu, rồi đặt khay lên Giá đỡ thép cao và đặt giá đỡ này lên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 10, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn khuấy thức ăn. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã khuấy thức ăn.

Chương trình 11 **Đồ đông lạnh chiên**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg

Để chế biến đồ đông lạnh chiên như gà rán đông lạnh, gà viên tẩm bột đông lạnh, đùi gà tây đông lạnh, cá đông lạnh, tôm càng đông lạnh.

Phụ kiện



Hướng dẫn
Gỡ bỏ tất cả bao bì và đặt các sản phẩm đông lạnh tẩm bột vào Khay chiên không dầu nằm trên Giá đỡ thép cao. Sau đó đặt giá đỡ lên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 11, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thức ăn. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thức ăn.

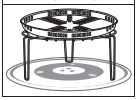
Chương trình 12 **Khoai chiên**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg

Để nấu các sản phẩm khoai tây đông lạnh mua sẵn thích hợp để nướng, ví dụ: khoai tây chiên, khoai tây chiên tại nhà.

Lưu ý: Để có kết quả tốt nhất, nấu trong một lớp duy nhất.

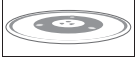
Phụ kiện



Hướng dẫn
Đặt Khay chiên không dầu lên Giá đỡ thép cao, bỏ khoai tây chiên đông lạnh vào khay, rồi đặt giá đỡ lên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 12, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn khuấy thức ăn. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã khuấy thức ăn.

Chương trình 13 **Hành phi**

Phụ kiện



Lưu ý: Trong khi nấu, lò sẽ phát ra tiếng bíp và sẽ tạm dừng nấu để nhắc bạn đảo thức ăn.
Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thức ăn.

Thành phần:

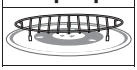
Hành tây (bỏ vỏ)	100 g
Dầu	40 g
Muối	khoảng 1 g

Hướng dẫn
Cắt hành tây 100 g thành các miếng dày khoảng 1 mm. Thêm một ít muối (khoảng 1 g) và trộn tất cả với nhau. Lau nhẹ nước bằng khăn giấy. Cho hành tây vào đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng và đổ 40 g dầu vào trộn đều. Đặt trực tiếp lên đĩa thủy tinh mà không cần đậy nắp. Nhấn Món ăn lành mạnh, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 13, nhấn Khởi động/Cài đặt. Trong khi nấu, lò sẽ phát ra tiếng bíp và sẽ tạm dừng nấu để nhắc bạn đảo món ăn. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thức ăn. Sau khi nấu, đặt hành phi lên khăn giấy để thấm bớt dầu còn lại. Chờ cho đến khi hành nguội bớt.

Chương trình 14 **Gà nướng nguyên con**

Trọng lượng: 1 kg / 1,3 kg / 1,5 kg / 1,8 kg

Phụ kiện



Hướng dẫn
Ướp gà với nước sốt Teriyaki trong 30 phút đến 1 giờ trong tủ lạnh trước khi nấu. Buộc chân gà lại bằng dây. Đặt gà trên Giá đỡ thép thấp với một đĩa nông đặt bên dưới để hứng nước nhỏ giọt và đặt chúng trên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 14, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Trong quá trình nấu, lò sẽ kêu bíp để nhắc bạn lật gà. Nhấn Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi lật.

Tiếng Việt

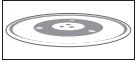
Tiếp tục ở trang sau

Tự động nấu

Chương trình 15 **Thịt bò/Thịt cừu nướng**

Trọng lượng: 0,3 kg / 0,6 kg / 0,9 kg / 1,2 kg

Phụ kiện



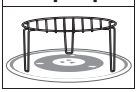
Thích hợp cho các miếng thịt quay, miếng thịt bò/cừu cuộn chừa xương, nạc lưng thịt bò/cừu, philê thịt bò/cừu, thịt mông bò/cừu.

Lưu ý:
- Không sử dụng giá đỡ.
- Gà đông lạnh và thịt bò/cừu nên rã đông trước khi nấu.

Hướng dẫn
Chọn các miếng thịt quay đồng đều về hình dạng và xác nhận xem các miếng rút xương đã được cuộn và buộc lại hay chưa. Đặt một đĩa nhỏ chịu nhiệt và an toàn trong lò vi sóng úp ngược lên trên một đĩa lớn chịu nhiệt và an toàn trong lò vi sóng. Quết thịt bò/cừu với dầu/gia vị và đặt mặt có dầu xuống lên trên cùng, sau đó đưa vào bên trong lò. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 15, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thịt. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thịt.

Chương trình 16 **Lạc rang**

Phụ kiện



Để rang đậu phộng sống từ nhiệt độ phòng.

Lưu ý:
- Không nấu thực phẩm dưới 100 g bởi có thể gây cháy, nổ lách tách hoặc tạo khói dầu.
- Không được để khỏi lò vi sóng không ai trông giữ khi đang hâm nóng. Một số loại đậu phộng rất dễ cháy, tùy thuộc vào kích thước và chủng loại.
- Lấy thực phẩm ra khỏi lò ngay sau khi nấu xong. Thực phẩm còn sót lại bên trong lò có thể tiếp tục nóng lên do nhiệt dư và có thể tạo ra khói dầu.
- Sử dụng chế độ nấu KẾT HỢP 5 để làm nóng bổ sung.

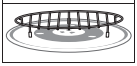
Hướng dẫn
Đặt 100 g đậu phộng (bóc vỏ) vào đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng và đặt trên Giá đỡ thép cao. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, rồi nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 16. Nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn khuấy đảo đậu phộng. Khuấy đều, sau đó nhấn Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu ăn.

Chương trình 17 **Gà nướng miếng**

Trọng lượng: 0,2 kg / 0,4 kg / 0,6 kg / 0,8 kg

Phù hợp cho hầu hết các miếng thịt gà được cắt.
Các miếng thịt có thể để nguyên hoặc ướp.

Phụ kiện



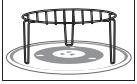
Hướng dẫn
Đặt gà trên Giá đỡ thép thấp với một đĩa nông đặt bên dưới để hứng nước nhỏ giọt và đặt chúng trên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 17, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thịt. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thịt.

Chương trình 18 **Thịt xiên**

Trọng lượng: 0,1 kg / 0,2 kg / 0,3 kg / 0,4 kg

Phù hợp để quay nướng các loại xiên thịt khác nhau.

Phụ kiện



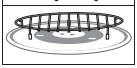
Hướng dẫn
Cắt thịt thành các miếng mỏng và ướp chúng với nước sốt trong khoảng 15–20 phút, sau đó xâu chuỗi chúng lại với nhau. Để thịt xiên trên Giá đỡ thép cao với một đĩa nông đặt bên dưới để hứng nước nhỏ giọt và đặt chúng trên Đĩa thủy tinh. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 18, nhấn Khởi động/Cài đặt, nhấn Tăng/Giảm để chọn trọng lượng và nhấn Khởi động/Cài đặt. Lò sẽ kêu bíp trong quá trình nấu để nhắc bạn đảo thịt. Bấm Khởi động/Cài đặt để tiếp tục nấu sau khi đã đảo thịt.

Tiếp tục ở trang sau

Tự động nấu

Chương trình 19 **Bánh ngọt**

Phụ kiện



Thành phần:

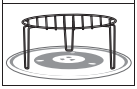
Bột mì đa dụng Bột nở Một chút muối	Rây sàng với nhau.	150 g 1 muỗng cà phê	Đập trứng Sữa Tinh chất vani	240 g 1 muỗng canh 1 muỗng cà phê
Bơ		150 g		
Đường cát trắng mịn		150 g		

Hướng dẫn
Lót đáy và thoa dầu khuôn làm bánh 20 cm. Kem bơ và đường cho đến khi bông xốp. Đánh trộn dần trứng và vani. Từ từ trộn phần bột đã rây thành nhiều lần, xen kẽ với 1 muỗng canh sữa. Đặt Giá đỡ thép thấp vào lò và nhấn Món thịt/Tráng miệng, nhấn Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 19, nhấn Khởi động/Cài đặt để làm nóng trước. Trộn hỗn hợp bánh thật kỹ và đổ vào khuôn làm bánh đã thoa dầu. Sau khi làm nóng trước, hãy đưa khuôn làm bánh trên Giá đỡ thép thấp vào lò và bấm Khởi động/Cài đặt.

Chương trình 20 **Bánh quy**

Số miếng: 20 miếng

Phụ kiện



Thành phần:

Bơ	60 g	Tinh chất vani	¼ muỗng cà phê
Đường nâu	2 ½ muỗng canh	Bột nở	¼ muỗng cà phê
Đường	2 ½ muỗng canh	Một chút muối	
Bột mì đa dụng	85 g	Trứng	½

Hướng dẫn
Đánh bơ cùng với cả hai loại đường trong bát trộn cho đến khi nổi kem. Thêm một quả trứng vào và đánh lên cho đến khi nhuyễn mịn. Sau đó thêm tinh chất vani và trộn đều. Thêm bột mì, muối và bột nở vào cùng lúc, sau đó khuấy đều cho đến khi có hỗn hợp mịn. Đặt giấy bạc lên Giá đỡ thép cao. Nhấn Món thịt/Tráng miệng, sử dụng phím Tăng/Giảm để chọn chương trình Nấu tự động 20, sau đó nhấn Khởi động/Cài đặt để làm nóng trước. Dùng thìa chia hỗn hợp thành 18 đến 20 phần (mỗi phần khoảng 12 g) lên giấy bạc, chừa đủ khoảng trống giữa các phần. Sau khi làm nóng trước, hãy đưa Giá đỡ thép cao vào trong lò và nhấn Khởi động/Cài đặt để bắt đầu nấu. Sau khi nấu xong, để bánh cookie trên giấy bạc cho đến khi nguội, sau đó lấy bánh ra để tránh bị dính. Lưu ý: Bạn cũng có thể dùng khay nướng của riêng mình. Đặt giấy bạc lên khay nướng, sau đó đặt chúng lên Giá đỡ thép cao.

Sử dụng Chương trình Khử mùi

Chương trình này được thiết kế nhằm làm sạch khoang lò và loại bỏ bất cứ mùi thức ăn nào khỏi lò vi sóng.

Cho 300 ml (1½ cốc) nước, một lát chanh và 1 muỗng cà phê nước chanh vào chén thủy tinh an toàn với lò vi sóng. Mực nước không được vượt quá một nửa chiều cao của chén.



Nhấn Chương trình Khử mùi.



Bấm Khởi động/Cài đặt.
Lò sẽ làm nóng nước lên, tạo hơi nước bên trong khoang lò. Để chờ một chút. Chương trình sẽ chạy trong 20 phút.

Khi lò kêu bíp, hãy ngắt đấu nối phích cắm điện và lấy chén ra. Lúc này hãy lau sạch tất cả các hơi trong khoang lò bằng vải mềm.

■ Lưu ý

1. Không tháo đĩa thủy tinh và vòng xoay trong lúc chạy chương trình này.
2. Lặp lại quy trình trên khi cần.

Hướng dẫn nấu và hâm nóng

Hầu hết các loại thực phẩm hâm nóng rất nhanh trong lò bằng mức công suất CAO. Các món ăn có thể đưa trở lại nhiệt độ khi dùng chỉ trong vài phút.

Luôn kiểm tra thực phẩm có nóng sốt hay không và đưa trở lại lò nếu cần.

Quy tắc thông thường là hãy luôn che phủ các loại thực phẩm ướt, ví dụ súp, Cơm/Cháo và các món ăn dùng đĩa.

Không che phủ các loại thức ăn khô, ví dụ như bánh mì, bánh nướng thịt băm, cuộn xúc xích, v.v...

Hãy nhớ khi nấu hoặc hâm nóng bất cứ thực phẩm nào thì cần phải khuấy hay đảo bất cứ khi nào có thể. Thao tác này sẽ bảo đảm nấu hoặc hâm nóng ở bên ngoài lẫn ở giữa.

BÁNH NƯỚNG THỊT BĂM - THẬN TRỌNG

HÃY NHỚ ngay cả khi vỏ bánh nướng đã mát có thể chạm vào, phần nhân vẫn còn nóng sốt và sẽ làm ấm vỏ bánh. Cẩn thận không làm nóng quá mức nếu không có thể làm cháy do các chất béo và đường có nhiều trong phần nhân. Kiểm tra nhiệt độ phần nhân trước khi dùng để tránh bị phỏng miệng.

BÁNH PUDDING VÀ CHẤT LỎNG - THẬN TRỌNG

Bánh pudding và các loại thực phẩm khác giàu chất béo hoặc đường, ví dụ như mứt, bánh nhân thịt băm, đều không được làm nóng quá mức. Các món này không bao giờ được bỏ mặc bởi nấu quá mức các món này có thể bắt cháy. Cần hết sức cẩn thận khi hâm nóng các món này.

Không được bỏ mặc không theo dõi.

BÌNH SỮA EM BÉ - THẬN TRỌNG

Sữa hoặc sữa bột PHẢI được lắc kỹ trước khi làm nóng và lắc lại một lần nữa khi làm nóng xong và kiểm tra cẩn thận trước khi cho em bé bú.

Đối với 200-240 ml sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 30-50 giây.
KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Đối với 90 ml sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần đầu trên và núm vú ra. Làm nóng ở mức công suất CAO trong 15-20 giây.
KIỂM TRA CẨN THẬN TRƯỚC KHI CHO BÚ.

Lưu ý: Phần sữa ở trên đầu bình sữa sẽ nóng hơn nhiều so với ở phía dưới đáy.
Bình sữa phải được lắc kỹ và kiểm tra trước khi sử dụng.

CHÚNG TÔI KHÔNG KHUYÊN BẠN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG ĐỂ TIỆT TRÙNG BÌNH SỮA EM BÉ.

Nếu bạn có máy khử trùng bằng vi sóng đặc biệt chúng tôi đề nghị bạn phải hết sức thận trọng, bởi lượng nước được dùng rất thấp. Điều cực kỳ quan trọng là phải hoàn toàn tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất.

MÓN ĂN KÈM

Khẩu vị của mỗi người thường khác nhau và thời gian hâm nóng tùy thuộc vào món ăn đó. Các món đặc, ví dụ như khoai tây nghiền, nên được dàn trải ra cho đều.
Nếu thêm nhiều nước thịt, có thể cần thêm thời gian.
Đặt các món đặc hơn ở bên ngoài của đĩa.
Mức công suất CAO từ 2-4 phút sẽ hâm nóng một phần trung bình.
Đừng xếp chồng các món ăn.

THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

Lấy thực phẩm ra khỏi hộp và đặt vào đĩa thích hợp trước khi làm nóng.

SÚP

Dùng một cái bát và khuấy lên trước khi làm nóng và ít nhất một lần trong thời gian hâm nóng và một lần nữa vào lúc cuối.

CƠM/CHÁO

Khuấy lúc nửa chừng và một lần nữa vào lúc cuối khi làm nóng.

Thắc mắc và câu trả lời

Q: Tại sao lò của tôi lại không bật lên?

A: Khi lò không bật, hãy kiểm tra như sau:

1. Lò có được cắm điện chặt không? Tháo phích cắm khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại.
2. Kiểm tra bộ ngắt mạch và cầu chì. Đặt lại bộ ngắt mạch hoặc thay thế cầu chì nếu bị nhảy hoặc cháy.
3. Nếu bộ ngắt mạch hoặc cầu chì vẫn bình thường, hãy cắm một thiết bị khác vào ổ cắm đó. Nếu thiết bị khác vẫn hoạt động, có thể lò có vấn đề. Nếu thiết bị khác không hoạt động, có thể ổ cắm điện có vấn đề.
   Nếu dường như có sự cố với lò, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền.

Q: Các lò gây nhiễu sóng với TV của tôi. Điều này có bình thường không?

A: Có thể xảy ra nhiễu sóng radio và TV khi bạn nấu bằng lò vi sóng. Việc cản nhiễu này tương tự như cản nhiễu gây ra bởi những thiết bị nhỏ như máy trộn, máy hút chân không, máy sấy tóc, v.v… Đấy không phải là sự cố với lò nướng của bạn.

Q: Lò sẽ không chấp nhận chương trình của tôi. Tại sao?

A: Lò được thiết kế để không chấp nhận một chương trình không chính xác. Ví dụ, lò sẽ không chấp nhận giai đoạn 4.

Q: Đôi khi có khí ấm phát ra từ các lỗ thông khí của lò. Tại sao?

A: Nhiệt thoát ra từ thực phẩm đang nấu sẽ làm nóng không khí trong khoang lò. Không khí nóng này được đưa ra khỏi lò theo dạng luồng khí trong lò. Không có vi sóng nào trong không khí. Tuyệt đối không được chặn các lỗ thông khí của lò trong quá trình nấu.

Q: Tôi có thể sử dụng nhiệt kế lò thông thường bên trong lò không?

A: Chỉ khi nào bạn đang dùng chế độ nấu NƯỚNG, CHIÊN KHÔNG DẦU và ĐỐI LƯU. Kim loại trong một số nhiệt kế có thể gây ra hồ quang trong lò và không nên dùng chúng ở các chế độ nấu VI SÓNG và nấu KẾT HỢP.

Q: Có tiếng hú và lách cách phát ra từ lò khi tôi nấu ở chế độ KẾT HỢP. Cái gì tạo ra những tiếng ồn này?

A: Các tiếng ồn này xảy ra khi lò tự động chuyển từ năng lượng VI SÓNG qua chế độ NƯỚNG/ĐỐI LƯU để tạo cài đặt nấu KẾT HỢP. Điều này là bình thường.

Q: Lò có mùi và phát ra khói khi sử dụng chức năng nấu KẾT HỢP, NƯỚNG, CHIÊN KHÔNG DẦU và ĐỐI LƯU. Tại sao?

A: Sau khi dùng nhiều lần, khuyến cáo nên lau sạch lò và sau đó chạy lò mà không có thức ăn và Đĩa thủy tinh ở chế độ NƯỚNG trong vòng 5 phút. Thao tác này sẽ đốt cháy bất cứ thực phẩm, chất cặn hoặc dầu mỡ nào có thể gây mùi và/hoặc khói.

Bảo quản lò vi sóng của bạn

1. Lò phải được rút phích điện trước khi làm sạch.
2. Thường xuyên làm sạch bên trong lò, các miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa. Khi thực phẩm bắn văng ra hoặc chất lỏng đồ tràn dính vào vách lò, miếng đệm cửa và chỗ đệm cửa hãy lau sạch bằng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy nhẹ nếu lò quá bẩn. Khuyến cáo không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn. Tránh làm sạch vùng ống dẫn nạp vi sóng nằm ở bên tay phải thành khoang lò.
   KHÔNG SỬ DỤNG CÁC CHẤT TẨY RỬA LÒ BÁN TRÊN THỊ TRƯỜNG.
3. Không sử dụng các chất lau rửa mạnh, gây mài mòn hoặc miếng cạo kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến làm vỡ kính.
4. Các bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch bằng một miếng vải ẩm. Để tránh hư hỏng cho các bộ phận hoạt động bên trong lò, không được để nước lọt vào các lỗ thông khí.
5. Nếu Bảng Điều Khiển bị bẩn, hãy lau bằng vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc chất mài mòn trên Bảng Điều Khiển. Khi làm sạch Bảng Điều khiển, hãy để cửa lò mở để ngăn vô tình bật máy. Sau khi làm sạch, hãy bấm Dừng/Hủy cài đặt để xóa màn hiển thị.
6. Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài của cửa lò, hãy lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng ở điều kiện độ ẩm cao và hoàn toàn không phải là sự cố của thiết bị.
7. Đôi khi cũng cần tháo đĩa thủy tinh ra để làm sạch. Rửa đĩa này trong nước xà bông ấm hoặc trong máy rửa bát.
8. Vòng xoay và sàn khoang lò cần phải được làm sạch thường xuyên để tránh gây ồn quá mức. Đơn giản chỉ cần lau vòng xoay và sàn khoang lò bằng chất tẩy nhẹ và nước nóng rồi sau đó lau khô bằng vải sạch. Hơi ẩm khi nấu sẽ tích tụ trong quá trình sử dụng liên tục nhưng hoàn toàn không ảnh hưởng đến sàn khoang lò hoặc bánh xe vòng xoay. Không tháo vòng xoay ra khỏi sàn khoang lò để làm vệ sinh.
9. Khi sử dụng chế độ NƯỚNG, ĐỐI LƯU, CHIÊN KHÔNG DẦU hoặc nấu KẾT HỢP, một số loại thực phẩm có thể bắn văng dầu mỡ trên vách lò. Nếu thỉnh thoảng lò không được làm sạch, lò có thể bắt đầu "tỏa khói" trong quá trình sử dụng.
10. Không sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để làm sạch.
11. Lò này chỉ được bảo trì bởi nhân viên có trình độ. Để bảo dưỡng và sửa chữa lò, hãy liên hệ với đại lý ủy quyền gần nhất.
12. Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.
13. Giữ các lỗ thông khí luôn sạch sẽ. Kiểm tra xem không có bụi hoặc vật liệu nào khác đang chặn bít lỗ thông khí bất kỳ của lò. Nếu lỗ thông khí bị chặn bít, điều này có thể gây ra quá nhiệt ảnh hưởng đến hoạt động của lò và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Đặc điểm kỹ thuật

Nguồn điện		230-240 V 50 Hz	220 V 50 Hz
Công suất tiêu thụ	Vi sóng	1550 W	
	Nướng	1000 W	
	Đối lưu	2100 W	
	Nấu kết hợp	2100 W	
Công suất đầu ra	Vi sóng	1000 W (IEC-60705)	
	Nướng	1000 W	
	Đối lưu	2100 W	
Kích thước ngoài		523 (Rộng) × 460 (Sâu) × 300 (Cao) mm	
Kích thước khoang lò		355 (Rộng) × 335 (Sâu) × 241 (Cao) mm	
Dung tích khoang tổng thể		29 L	
Đường kính đĩa thủy tinh		315 mm	
Tần số hoạt động		2450 MHz	
Trọng lượng tịnh		18,0 kg	

- Trọng lượng và Kích thước được trình bày gần đúng.
- Đặc điểm kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước.
- Xem nhãn nhận dạng để biết về điện áp yêu cầu, ngày sản xuất, quốc gia và số hiệu của lò vi sóng.

Kandungan

Panduan keselamatan penting 2
Garis panduan umum 9
Bahagian-bahagian ketuhar anda 11
Panel kawalan 12
Aksesori 14
Panduan Perkakas Memasak dan Perkakas Dapur Lain 15
Mod pemasakan 17
Tetapan jam 19
Kunci keselamatan kanak-kanak 19
Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan 20
Memanggang 22
Pemasakan konveksi 24
Memasak dengan Penggoreng Udara 26
Masakan kombinasi 28
Memasak pelbagai peringkat 31
Pantas 30 ciri 32
Tambah ciri masa 32
Menggunakan pemasa 33
  Pemasa dapur 33
  Masa pegun 33
  Mula lengah 34
Nyahfros Automatik 35
Pemanasan Semula Automatik 36
Masak Automatik 38
Mengguna Program Pembersihan Aqua 47
Garis panduan memasak dan memanaskan semula 48
Soalan dan jawapan 49
Penjagaan untuk ketuhar gelombang mikro anda 50
Spesifikasi 51

Terima kasih atas pembelian perkakas Panasonic ini.

Panduan Keselamatan Penting:
Sebelum mengendalikan ketuhar ini, sila baca arahan dan langkah mencegah dengan teliti dan simpan untuk rujukan masa depan.

Panduan keselamatan penting

AMARAN

1. Pintu kedap dan kawasan kedap perlu dibersihkan dengan kain lembap.
   Perkakas hendaklah diperiksa untuk kerosakan pada pintu kedap dan kawasan kedap dan jika kawasan ini rosak perkakas tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis yang dilatih oleh pengeluar.
2. Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas tertutup kerana ia boleh meletup.
3. Apabila ketuhar anda memerlukan penservisan, hubungi jurutera Panasonic tempatan anda (Khidmat Pelanggan). Ia berbahaya untuk sesiapa selain daripada orang yang mahir untuk melakukan apa-apa operasi perkhidmatan atau pembaikan yang menglibatkan penyingkiran penutup yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.
4. Bahagian ketercapaian boleh menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak harus menjauhkan diri.
5. Apabila perkakas dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah pengawasan orang dewasa kerana suhu yang dijana.
6. Pastikan perkakas dimatikan sebelum menggantikan lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

AWAS

1. Jangan cuba untuk menganggu atau membuat sebarang penyesuaian atau pembaikan pada pintu, papan kawalan/panel rumah, suis kunci salingan keselamatan, atau sebarang bahagian lain ketuhar. Jangan keluarkan panel luar dari oven yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.
   Pembaikan hanya boleh dilakukan oleh orang perkhidmatan yang berkelayakan.
2. Jangan gunakan perkakas ini jika ia mempunyai kord atau palam yang rosak, jika ia tidak berfungsi dengan betul atau jika ia telah rosak atau terjatuh. Ia berbahaya untuk sesiapa selain daripada juruteknik perkhidmatan yang dilatih oleh pengeluar untuk melakukan perkhidmatan pembaikan.
3. Jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen servis atau orang yang berkelayakan bagi mengelak bahaya.
4. Peralatan ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kemampuan fizikal, deria atau mental yang terhad, atau kurang pengalaman dan pengetahuan kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah dipantau untuk memastikan mereka tidak bermain dengan peralatan ini.

5. Ketuhar gelombang mikro bertujuan untuk memanaskan makanan dan minuman. Pengeringan makanan, akhbar atau pakaian dan memanaskan alas pemanas, selipar, span, kain lembap dan yang serupa boleh menyebabkan risiko kecederaan, kebakaran, atau pembakaran.
6. Sebelum digunakan, pastikan peralatan/bekas adalah sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.
7. Ketuhar hanya akan beroperasi dengan pintu ditutup.
8. Apabila ketuhar tidak digunakan, jangan simpan sebarang objek selain daripada aksesori ketuhar di dalam ketuhar untuk mengelakkan daripada secara tidak sengaja dihidupkan.
9. Perkakas tidak boleh dikendalikan oleh KETUHAR GELOMBANG MIKRO atau KOMBINASI TANPA MAKANAN DALAM KETUHAR. Operasi dengan cara ini boleh merosakkan perkakas.
10. ⚠ Awas! Permukaan panas Permukaan ketuhar luar, termasuk liang udara di kabinet dan pintu ketuhar akan menjadi panas semasa KOMBINASI, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan MEMANGGANG. Menjaga dan menggunakan sarung tangan ketuhar apabila membuka atau menutup pintu dan memasukkan atau mengeluarkan makanan dan aksesori.
11. Ketuhar mempunyai dua pemanas yang terletak di atas ketuhar. Selepas menggunakan fungsi KOMBINASI, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan GRIL, permukaan ini akan menjadi sangat panas. Penjagaan perlu diambil untuk mengelakkan daripada menyentuh elemen pemanasan dalam ketuhar. **N.B.: Selepas memasak dengan mod ini, aksesori ketuhar akan menjadi sangat panas.**
12. Semasa dan selepas menggunakan fungsi KOMBINASI, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan GRIL, jangan sentuh tetingkap luar atau bahagian logam dalam pintu atau ketuhar apabila mengambil atau mengeluarkan makanan kerana suhu yang tinggi terlibat.
13. Jika asap atau kebakaran berlaku di dalam ketuhar, tekan Berhenti/ Batal dan tinggalkan pintu tertutup untuk menyekat apa-apa nyalaan. Putuskan sambungan kord kuasa atau tutup kuasa pada fius untuk panel pemutus litar.
14. Lampu ketuhar mesti digantikan oleh juruteknik servis yang dilatih oleh pengeluar. Jangan cuba untuk membuang sarung luar daripada ketuhar.
15. Bekas logam atau pinggan mangkuk dengan trim logam tidak boleh digunakan semasa memasak dengan gelombang mikro. Percikan api akan berlaku.

Panduan keselamatan penting

PEMASANGAN

Periksa ketuhar gelombang mikro anda

Nyahpadat ketuhar, keluarkan semua bahan pembungkusan dan periksa ketuhar bagi sebarang kerosakan seperti kemek, selak pintu patah atau retak di pintu. Jika anda dapati sebarang kerosakan, maklumkan pengedar anda dengan segera. Jangan pasang ketuhar gelombang mikro yang rosak.

Arahan Pembumian

PENTING: UNIT INI PERLU BETUL DIBUMIKAN UNTUK KESELAMATAN PERIBADI.

Jika outlet AC anda tidak dibumikan, ia adalah tanggungjawab pelanggan sendiri untuk gantikan dengan soket dinding yang dibumikan dengan betul.

Voltan Operasi

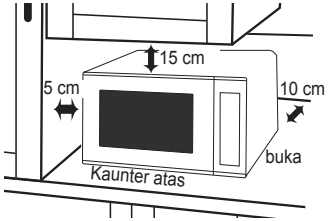
Voltan perlu sama seperti yang dinyatakan pada label pada ketuhar. Jika voltan yang lebih tinggi daripada yang ditetapkan digunakan, ia boleh menyebabkan kebakaran atau kerosakan yang lain.

Penempatan Ketuhar

Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan penggunaan yang serupa seperti ini:

- kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja;
- kediaman di ladang;
- oleh klien di hotel, motel dan persekitaran kediaman lain;
- jenis persekitaran katil dan sarapan.

1. Letakkan ketuhar di atas permukaan yang rata dan stabil, lebih daripada 85 cm di atas lantai. Perkakas adalah jenis berdiri bebas dan tidak boleh diletakkan di dalam kabinet.
2. Apabila ketuhar ini dipasang, ia harus mudah untuk mengasingkan perkakas daripada bekalan elektrik dengan menarik keluar palam atau mengendalikan pemutus litar.
3. Untuk operasi yang betul, pastikan peredaran udara yang mencukupi untuk ketuhar.
   Penggunaan atas kaunter:
   Benarkan 15 cm ruang pada bahagian atas ketuhar, 10 cm di belakang dan di 5 cm di satu sisi dan bahagian lain mesti dibuka lebih daripada 40 cm.



4. Jangan letakkan ketuhar ini berdekatan dengan mana-mana periuk elektrik atau gas.
5. Kaki tidak boleh dikeluarkan.
6. Ketuhar ini hanya untuk kegunaan isi rumah. Jangan gunakan di luar rumah.
7. Elakkan daripada menggunakan ketuhar gelombang mikro dalam kelembapan yang tinggi.
8. Kord kuasa tidak menyentuh bahagian luar ketuhar. Jauhkan kord daripada permukaan panas. Jangan biarkan kord tergantung melepasi pinggir meja atau atas meja kerja. Jangan tenggelamkan kord, palam atau ketuhar di dalam air.
9. Jangan halang liang udara. Jika bukaan ini disekat semasa operasi,

ketuhar mungkin terlalu panas. Dalam kes ini ketuhar dilindungi oleh peranti keselamatan haba dan hanya menyambung semula operasi hanya selepas penyejukan.

10. Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan melalui suatu pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.
11. Apabila perlu untuk menggantikan lampu ketuhar, sila berunding dengan pengedar anda.

Aksesori

Ketuhar dilengkapi dengan pelbagai aksesori. Sentiasa ikut arahan yang diberikan untuk penggunaan aksesori.

Cincin Gulung

- Jangan keluarkan cincin gulung dari rongga lantai ketuhar.
- Cincin gulung dan rongga lantai ketuhar perlu dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan bunyi bising dan pembentukan sisa makanan.
- Cincin gulung mesti sentiasa digunakan untuk memasak bersama dengan dulang kaca.
- Jika anda secara tidak sengaja mengeluarkan cincin gulung, masukkan cincin gulung perlahan-lahan ke dalam lubang di tengah rongga ketuhar dan pastikan kedudukannya betul di bawah spindel. Spindel mempunyai permukaan rata yang direka untuk memegang cincin gulung dengan selamat semasa operasi.

Wayar rak

- Rak wayar digunakan untuk memudahkan pemerangan hidangan kecil dan membantu dengan peredaran baik haba.
- Rak wayar logam SAHAJA mesti digunakan seperti yang diarahkan untuk memasak MEMANGGANG, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan KOMBINASI. Jangan sekali-kali menggunakan ini pada KETUHAR GELOMBANG MIKRO sahaja. Jangan gunakan jika penggunaan ketuhar kurang daripada 200 g (7 auns) bagi makanan pada program KOMBINASI manual. Kegagalan menggunakan aksesori yang betul boleh merosakkan ketuhar anda.
- Apabila menggunakan mod KOMBINASI, jangan letakkan aluminium atau bekas logam secara langsung di atas rak wayar. Sentiasa masukkan plat kaca atau hidangan antara rak wayar dan bekas aluminium. Ini akan menghalang percikan api yang boleh merosakkan ketuhar.

Dulang Kaca

- Sentiasa gunakan ketuhar dengan cincin gulung dan dulang kaca di tempatnya. Ia adalah satu-satunya aksesori yang digunakan untuk memasak GELOMBANG MIKRO.
- Gunakan hanya dulang Kaca yang direka bentuk khas untuk ketuhar ini. Jangan gantikan dengan mana-mana dulang Kaca yang lain.
- Jika dulang kaca panas, biarkannya sejuk sebelum cuci atau letakkan di dalam air.
- Dulang kaca boleh berputar dalam kedua-dua arah.
- Jika makanan atau bejana memasak di atas dulang kaca menyentuh dinding ketuhar dan dulang berhenti berputar, dulang akan berputar secara automatik ke arah yang bertentangan. Ini perkara biasa. Buka pintu ketuhar, ubah semula makanan dan mulakan semula.

- Jangan masak makanan terus di atas dulang Kaca. Sentiasa letakkan makanan dalam hidangan yang selamat dari ketuhar mikro.
- Semasa memasak dengan GELOMBANG MIKRO atau KOMBINASI dulang kaca boleh bergetar. Ini tidak akan memberi kesan kepada prestasi memasak.

Bakul penggoreng udara

- Pastikan anda menggunakan aksesori yang sesuai. Letakkan makanan di dalam Bakul penggoreng udara di rak wayar. Letak pinggan nipis di bawah rak wayar untuk menadah lelehan minyak jika perlu.
- Susun makanan dengan sekata dalam Bakul penggoreng udara. Untuk hasil terbaik, susun makanan dalam satu lapisan dan sediakan ruang antara kepingan. Untuk jumlah makanan yang banyak, kacau atau susun semula makanan beberapa kali semasa memasak.
- Bakul penggoreng udara SAHAJA mesti digunakan seperti yang diarahkan untuk PENGGORENG UDARA, GRIL, KONVEKSI, KOMBINASI 6 dan program No. 9-12 MASAK AUTOMATIK. Kegagalan untuk menggunakan aksesori yang betul boleh merosakkan ketuhar anda.

Masa Memasak Pendek

Masa masakan ketuhar gelombang mikro adalah lebih pendek daripada kaedah memasak yang lain adalah penting agar masa memasak yang disyorkan tidak melebihi tanpa memeriksa makanan terlebih dahulu.

Faktor-faktor yang boleh menjejaskan masa memasak adalah: tahap pilihan memasak, suhu bermula, ketinggian, isipadu, saiz dan bentuk makanan dan peralatan yang digunakan. Apabila anda menjadi biasa dengan ketuhar, anda akan dapat untuk menyesuaikan faktor-faktor ini.

Ia adalah lebih baik untuk kurang masak daripada makanan terlebih masak. Jika makanan kurang masak, ia sentiasa boleh dikembalikan ke ketuhar untuk dimasak lagi. Jika makanan adalah terlalu masak, tiada apa yang boleh dilakukan. Sentiasa bermula dengan masa memasak minimum.

Penting
Jika masa memasak yang disyorkan terlebih, makanan akan rosak dan dalam keadaan yang teruk, ia boleh menyebabkan terbakar dan mungkin merosakkan bahagian dalam ketuhar.

Makanan kuantiti sedikit

Berhati-hati apabila memanaskan kuantiti makanan yang sedikit kerana makanan muda hangus mudah hangus, kering atau terbakar jika dimasak terlalu lama. Sentiasa menetapkan masa memasak pendek dan memeriksa makanan dengan kerap.

Makanan Rendah Kelembapan

Berhati-hati apabila memanaskan makanan yang rendah kelembapan, contohnya item roti, coklat, bertih jagung, biskut dan pastri. Ini boleh mudah hangus, kering atau terbakar jika dimasak terlalu lama. Kami tidak mengesyorkan memanas makanan yang berkelembapan rendah seperti bertih jagung.
Ketuhar ini telah dibangunkan untuk kegunaan makanan.
Kami tidak mengesyorkan bahawa ia digunakan untuk memanaskan bukan makanan seperti beg terapeutik gandum/ panas atau botol air panas.

Pemanasan semula

Ia adalah penting bahawa makanan dipanaskan semula dihidangkan dalam keadaan “panas menggelegak”.

Keluarkan makanan daripada ketuhar dan pastikan ia dalam keadaan “panas menggelegak”, contohnya stim keluar daripada semua bahagian dan sos/ kuah menggelegak. (Anda boleh memilih untuk memeriksa bahawa makanan telah mencapai 72 °C dengan termometer makanan - tetapi ingat jangan gunakan termometer ini di dalam gelombang mikro.)

Makanan yang tidak boleh dikacau, contohnya lasagna, pai kotej, pusat itu perlu dipotong dengan pisau untuk menguji ianya telah masak sepenuhnya. Walaupun arahan paket pengilang telah diikuti, sentiasa periksa makanan telah menggelegak sebelum dihidangkan dan jika ragu-ragu kembalikan makanan anda ke dalam ketuhar untuk pemanasan selanjutnya.

Masa pegun

Masa pegun merujuk kepada tempoh pada akhir masakan dan pemanasan di mana makanan dibiarkan sebelum dimakan, iaitu ia adalah masa rehat yang membolehkan haba dalam makanan untuk terus mengalir ke pusat, sekali gus menghapuskan tempat-tempat sejuk.

Pembersihan

Ketuhar hendaklah dibersihkan dengan kerap dan sebarang endapan makanan dikeluarkan.

Membersihkan bahagian dalam ketuhar, materai pintu dan kawasan materai pintu kerap. Apabila percikan makanan atau cecair tertumpah terkena dinding ketuhar, meterai pintu dan kawasan meterai pintu lap dengan kain lembap.

Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar dalam keadaan bersih boleh membawa kepada kemerosotan permukaan yang boleh memberikan kesan buruk kepada jangka hayat perkakas dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.

Pembersih stim tidak boleh digunakan untuk pembersihan.

Penutup

Sentiasa keluarkan penutup balang dan bekas serta bawa pulang bekas makanan sebelum anda memanaskannya. Jika anda tidak mahu, stim dan tekanan yang mungkin terkumpul di dalam dan menyebabkan letupan walaupun selepas memasak gelombang mikro telah berhenti.

Botol bayi dan balang makanan

Apabila memanaskan semula botol bayi sentiasa keluarkan bahagian atas dan puting. Cecair di bahagian atas botol akan menjadi lebih panas daripada yang di bahagian bawah dan perlu digoncang dengan teliti sebelum periksa suhu. Ini perlu dilakukan sebelum penggunaan untuk mengelakkan kebakaran. Rujuk ke halaman 48.

Telur Rebus

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak boleh dipanaskan dalam ketuhar gelombang mikro kerana ia boleh meletup walaupun selepas pemanasan gelombang mikro telah berakhir.

Makanan dengan Kulit

Kentang, epal, kuning telur, sayur-sayuran dan sosej adalah contoh makanan dengan kulit bukan berliang. Ini mesti dicucuk menggunakan garpu sebelum memasak untuk mengelakkan pecah.

Panduan keselamatan penting

Kertas dan plastik

Apabila memanaskan makanan dalam plastik atau bekas kertas, perhatikan ketuhar kerana kemungkinan berlakunya percikan api. Jangan gunakan wayar berpintal hubungan dengan beg pemanggangan kerana percikan akan berlaku.

Jangan gunakan produk kertas kitar semula, contohnya tuala dapur kecuali ia dikatakan direka khusus untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro. Produk ini mengandungi kekotoran yang boleh menyebabkan percikan dan/atau kebakaran apabila digunakan.

Cecair

Pemanasan minuman dengan gelombang mikro boleh menyebabkan letusan didihan, oleh itu penjagaan perlu diambil apabila mengendalikan bekas.
Untuk mengelakkan kemungkinan mendidih dengan tiba-tiba, langkah-langkah berikut perlu diambil:

a) Elakkan menggunakan bekas dengan sisi lurus dan leher yang sempit.

b) Jangan terlalu panas.

c) Kacau cecair sebelum meletakkan bekas di dalam ketuhar dan sekali lagi pertengahan masa pemanasan.

d) Selepas pemanasan, biarka pegun di dalam ketuhar untuk masa yang singkat, kacau sekali lagi sebelum berhati-hati mengeluarkan bekas.

Pemggorengan dalam minyak banyak

Jangan cuba menggoreng dalam minyak banyak dalam oven anda.

Percikan

Pengarkaan boleh berlaku secara tidak sengaja jika menggunakan bekas logam, rak wayar telah rosak atau berat makanan yang salah digunakan. Pengarkaan adalah kilauan cahaya biru dilihat di dalam ketuhar gelombang mikro. Jika ini berlaku, hentikan mesin dengan serta-merta. Jika ketuhar dibiarkan tanpa pengawasan secara berterusan ia akan merosakkan mesin. Teruskan masak oleh GRIL.

Termometer Daging

Gunakan termometer daging untuk memeriksa tahap memasak sendi dan ayam hanya apabila daging telah dikeluarkan daripada ketuhar gelombang mikro. Jika kurang masak, kembalikan ke ketuhar dan masak selama beberapa minit pada tahap kuasa yang disyorkan. Jangan tinggalkan termometer daging konvensional dalam ketuhar apabila gelombang mikro.

Garis panduan umum

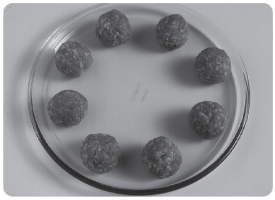
MASA PEGUN
Makanan padat contohnya daging, ubi kentang dan kek memerlukan tempoh pegun (di dalam atau di luar ketuhar) selepas memasak untuk membolehkan haba melengkapkan penghantaran ke pusat makanan untuk memasak dengan sepenuhnya. Balut sendi daging dan kentang jaket dalam kerajang aluminium sambil pegun. Sendi daging perlu lebih kira-kira 10–15 minit, kentang jaket 5 minit. Makanan lain seperti makanan bersalut, sayur-sayuran, ikan dan lain-lain memerlukan 2–5 minit pegun. Jika makanan tidak dimasak selepas masa pegun, kembali ke ketuhar dan masak untuk masa tambahan. Selepas pencairan makanan, masa pegun juga perlu dibenarkan.

KUANTITI



Kuantiti yang kecil lebih cepat masak daripada kuantiti yang besar, juga hidangan kecil akan memanaskan semula dengan lebih cepat daripada hidangan yang besar.

RUANG



Makanan masak lebih cepat dan sekata jika dijarakkan. JANGAN longgokan makanan di atas satu sama lain.

KANDUNGAN LEMBAPAN
Banyak makanan segar contohnya sayur-sayuran dan buah-buahan, berbeza-beza dalam kandungan kelembapannya sepanjang musim. Atas sebab ini masa memasak mungkin perlu disesuaikan. Bahan-bahan mengering contohnya. nasi, pasta, boleh kering semasa penyimpanan jadi masa memasak mungkin berbeza.

PENYUCUKAN



Kulit atau membran pada sesetengah makanan akan menyebabkan stim terkumpul semasa memasak.
Makanan ini perlu dicucuk atau jalur kulit perlu dikupas sebelum memasak untuk membolehkan wap keluar. Telur, kentang, epal, sosej dan lain-lain, semua perlu dicucuk sebelum memasak. JANGAN CUBA REBUS TELUR DALAM KULITNYA.

PELINDUNG



Menutup makanan dengan filem lekap gelombang mikro atau penutup. Meliputi ikan, sayur-sayuran, kaserol, sup. Jangan tutup kek, sos, kentang jaket atau item pastri.

KETUMPATAN
Makanan yang mempunyai udara berliang haba lebih cepat daripada makanan berat padat.

Bersambung pada halaman seterusnya

Garis panduan umum

FILEM LEKAP
Filem lekap membantu membantu menjaga kelembapan makanan dan membantu wap yang terperangkap membantu mempercepatkan masa memasak. Penyucukan sebelum memasak untuk membolehkan wap keluar. Sentiasa berhati-hati apabila mengeluarkan filem lekap daripada hidangan kerana pengumpulan wap akan menjadi sangat panas.

BENTUK



Walaupun bentuk masak sama rata. Makanan memasak lebih baik dengan ketuhar gelombang mikro apabila dalam bekas bulat bukannya segi empat.

SUHU PERMULAAN
Lagi sejuk makanan, semakin lama ia mengambil masa untuk menjadi panas. Makanan dari peti sejuk mengambil masa lebih lama untuk memanaskan semula daripada makanan pada suhu bilik.

CECAIR



Semua cecair mesti dikacau SEBELUM, SEMASA DAN SELEPAS pemanasan. Air terutamanya mesti dikacau sebelum dan semasa pemanasan untuk mengelakkan letusan. Jangan panaskan cecair yang yang telah mendidih sebelum ini. TIDAK TERLALU PANAS.

PUSING DAN KACAU
Sesetengah makanan memerlukan dikacau semasa memasak. Daging dan ayam hendaklah diterbalikkan selepas separuh masa memasak.

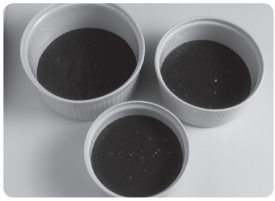
MENYUSUN
Makanan individu contohnya bahagian ayam atau cincang, perlu diletakkan di atas pinggan supaya bahagian-bahagian tebal menghadap ke arah luar.

MEMERIKSA MAKANAN



Ia adalah penting bahawa makanan diperiksa semasa dan selepas masa memasak yang disyorkan, walaupun PROGRAM AUTOMATIK telah digunakan (sama seperti anda memeriksa makanan yang dimasak dalam oven konvensional). Kembalikan makanan pada ketuhar untuk memasak lebih lanjut jika perlu.

SAIZ HIDANGAN

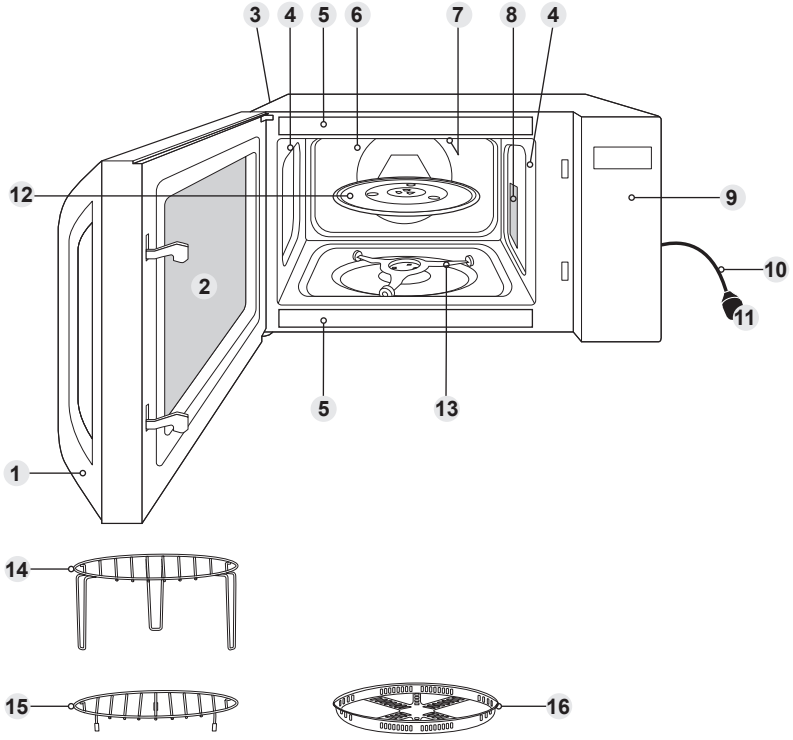


Ikut saiz hidangan yang diberikan dalam resipi kerana ini memberi kesan kepada masa masakan dan pemanasan semula. Kuantiti penyebaran makanan dalam pinggan yang lebih besar dimasak dan dipanaskan semula dengan lebih cepat.

PEMBERSIHAN
Ketuhar gelombang mikro berfungsi pada zarah makanan, Pastikan oven anda sentiasa bersih. Titik makanan yang degil boleh dibersihkan dengan menggunakan pembersih semburan gelombang mikro, disembur ke kain lembut. Sentiasa lap kering ketuhar selepas pembersihan.

Bahagian-bahagian ketuhar anda

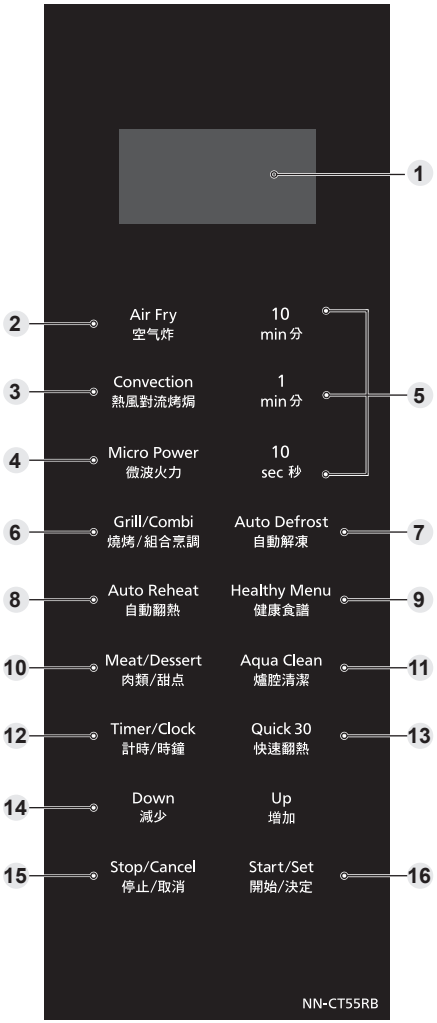
1. **Tarik pemegang pintu**
   Tarik untuk membuka pintu. Membuka pintu semasa memasak akan menghentikan proses tanpa membatalkan program. Memasak akan Mula semula selepas pintu ditutup dan pad Mula/Set ditekan. Sangat selamat untuk membuka pintu pada bila-bila masa ketika program memasak, kerana tidak ada risiko pendedahan gelombang mikro.
2. **Tetingkap ketuhar**
3. **Liang angin luar**
4. **Liang angin**
5. **Label menu**
6. **Pemanas konveksi**
7. **Elemen gril**
8. **Panduan suapan ketuhar gelombang mikro**
   (Jangan keluarkan.)
9. **Panel kawalan**
10. **Bekalan kord kuasa**
11. **Palam**
12. **Dulang Kaca**
13. **Cincin Gulung**
14. **Rak wayar tinggi**
15. **Rak wayar rendah**
16. **Bakul penggoreng udara**



Pengenalan dan label amaran dilekatkan pada ketuhar.

■ Nota
Ilustrasi adalah untuk rujukan sahaja.

Panel kawalan



• Panel kawalan anda mungkin mempunyai perbezaan dari segi rupa bentuk, tetapi perkataan dan kefungsian adalah sama.

1 **Tetingkap paparan** (halaman 13)
Apabila ketuhar itu pertama kali dipasang, “88.88” muncul dalam tetingkap paparan.

2 **Pad Air Fry (Penggoreng Udara)**

3 **Pad Convection (Konveksi)**

4 **Pad Micro Power (Kuasa Mikro)**

5 **Pad Masa**

6 **Pad Grill/Combi (Gril/Kombinasi)**

7 **Pad Auto Defrost (Nyahfros Automatik)**

8 **Pad Auto Reheat (Pemanasan Semula Automatik)**

9 **Pad Healthy Menu (Menu Sihat)**

10 **Pad Meat/Dessert (Daging/Pencuci mulut)**

11 **Pad Aqua Clean (Pembersihan Aqua)** (halaman 47)

12 **Pad Timer/Clock (Pemasa/Jam)**

13 **Pad Quick 30 (Pantas 30)**

14 **Pad Up/Down (Atas/Bawah)**

15 **Pad Stop/Cancel (Berhenti/Batal)**
Sebelum Memasak:
Satu tekan mengosongkan arahan anda.
Semasa Memasak:
Satu tekan memberhentikan sementara program memasak. Tekan sekali lagi akan membatalkan semua arahan anda dan titik atau masa terkini akan muncul di tetingkap paparan.

16 **Pad Start/Set (Mula/Set)**
Satu tekan membolehkan ketuhar mula berfungsi. Jika pintu dibuka atau Berhenti/Batal ditekan sekali semasa operasi ketuhar, Mula/Set Semula mesti ditekan lagi untuk memulakan ketuhar semula. Tekan sekali selepas anda memilih nombor program Automatik menetapkan program dan membolehkan anda meneruskan kepada tetapan berat.

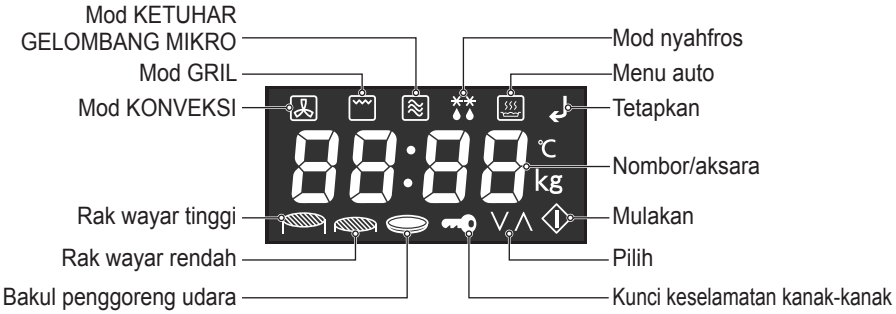
■ Nota

1. Jika Mula/Set tidak ditekan selama 6 minit selepas tetapan program memasak, ketuhar akan membatalkan program memasak secara automatik. Paparan akan kembali ke jam atau titik.
2. Letak ketuhar dengan ketinggian tingkap paparan tidak melebihi paras mata untuk pengalaman penglihatan yang optimum.

■ Bunyi ‘Beep’

Apabila pad ditekan dengan betul, bunyi bip akan kedengaran. Jika pad ditekan dan tiada bip kedengaran, unit ini tidak atau tidak boleh menerima arahan. Ketuhar akan berbunyi dua kali antara peringkat diprogramkan dan pada masa perlu mengacau atau membalikkan makanan dalam menu Automatik. Selepas selesai prapemanasan dalam mod KONVEKSI atau KOMBINASI, bunyi bip tiga kali. Pada akhir mana-mana program lengkap, ketuhar akan berbunyi 5 kali dan perkataan “End (Tamat)” akan dipaparkan.

Tetingkap paparan



- Penunjuk Mula berkelip apabila tetapan dilengkapkan dan prapemanasan atau pemasakan sedia untuk dimulakan. Tekan Mula/Set untuk memulakan prapemanasan dan pemasakan.
- Penunjuk tetapan berkelip apabila tetapan perlu disahkan. Tekan Mula/Set untuk mengesahkan tetapan dan meneruskan kepada tetapan seterusnya.
- Penunjuk rak wayar Tinggi, rak wayar Rendah dan Bakul penggoreng udara menunjukkan aksesori yang akan digunakan untuk setiap menu Automatik.
- Penunjuk pilih berkelip apabila tetapan boleh ditukar dengan menekan Atas/Bawah.

Aksesori

mod	Gelombang Mikro	Gril	Konveksi Penggoreng Udara
Dulang Kaca 	✓	✓	✓
Wayar rak 	X	✓	✓
Bakul penggoreng udara 	X	✓	✓

mod	Kombinasi		
	GRIL + KONVEKSI C-6 (Kombinasi 6)	GRIL + KETUHAR GELOMBANG MIKRO C-1, C-5 (Kombinasi 1, 5)	GRIL + KONVEKSI + KETUHAR GELOMBANG MIKRO C-2, C-3, C-4 (Kombinasi 2, 3, 4)
Dulang Kaca 	✓	✓	✓
Wayar rak 	✓	✓	✓
Bakul penggoreng udara 	✓	X	X

Nota:
• Sentiasa gunakan ketuhar dengan Dulang kaca di tempatnya.

Panduan Perkakas Memasak dan Perkakas Dapur Lain

Bekas	Gelombang Mikro	Gril C-6 (Kombinasi 6)	Konveksi Penggoreng Udara	C-1 - C-5 (Kombinasi 1 - 5)
Termasuk aksesori **Wayar rak** 	X	✓	✓	✓
Bekas kaca kalis haba 	✓	✓	✓	✓
Bekas kaca bukan kalis haba 	X	X	X	X
Bekas plastik kalis haba 	✓	X	X	X
Bekas plastik bukan kalis haba 	X	X	X	X
Porselin seramik 	✓	✓	✓	✓
Bekas papan kertas pakai buang 	✓*	✓*	✓*	✓*
Perkakas lakuer 	X	X	X	X
Perkakas memasak logam 	X	✓ Nota: Bekas makanan dengan pemegang dibuat daripada resin tidak boleh digunakan.	✓ Nota: Bekas makanan dengan pemegang dibuat daripada resin tidak boleh digunakan.	X

* Semak saranan pengilang, mesti tahan panas atau ikuti arahan resipi.

Nota:

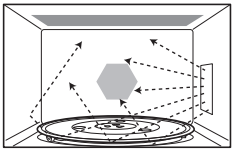
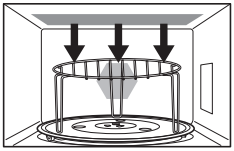
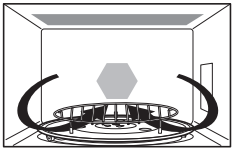
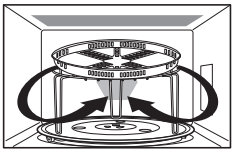
- Kehilangan warna boleh dilihat di dalam bekas seramik atau porselin dengan gambar warna dalaman. Jangan gunakan bekas seperti itu.

Bersambung pada halaman seterusnya

Panduan Perkakas Memasak dan Perkakas Dapur Lain

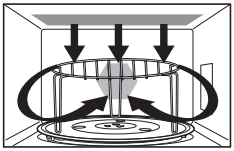
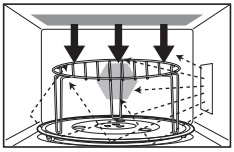
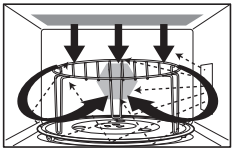
Bekas	Gelombang Mikro	Gril C-6 (Kombinasi 6)	Konveksi Penggoreng Udara	C-1 - C-5 (Kombinasi 1 - 5)
Penyedut Minuman, Anyaman, Kayu 	X	X	X	X
Filem lekap selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro 	✓	X	X	X
Kerajang aluminium 	X	✓	✓	X
Perkakas membakar diperbuat daripada silikon 	✓*	X	✓*	X
Kertas berlilin 	✓	X	X	X
Beg kertas coklat 	X	X	X	X
Beg memasak ketuhar 	✓	✓*	✓*	✓
Kertas tisu dapur dan kesat tangan 	✓	X	X	X
Termometer selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro 	✓	X	X	X
konvensional	X	✓	✓	X

Mod pemasakan

Mod pemasakan	Penggunaan aksesori	Penggunaan	Bekas
Gelombang Mikro 	Tiada (Dulang kaca sahaja)	• Penyahfrosan • Pemanasan semula • Mencairkan: mentega, coklat, keju. • Memasak ikan, sayuran, buah-buahan, telur. • Penyediaan: buah-buahan stew, jem, sos, kastard, daging, ikan. • Membakar kek tanpa warna. **Tiada Prapemanasan**	Gunakan pinggan atau mangkuk yang boleh dimasukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro misalnya Pyrex®, terus di atas dulang Kaca. **Logam tidak dibenarkan.**
Gril 	Rak wayar tinggi atau Rak wayar rendah	• Menggril daging nipis atau filet ikan. • Menggril roti bakar. • Pemerangan hidangan atau pai meringue. **Tiada Prapemanasan**	Jika anda menggunakan bekas, pastikan piring, pinggan atau mangkuknya kalis haba, misalnya Pyrex® terus di atas rak wayar atau dulang Kaca.
Konveksi 	Rak wayar tinggi atau Rak wayar rendah atau Bakul penggoreng udara	• Membakar hidangan ringkas dengan masa memasak yang singkat: pastri lapis, biskut, kek gulung. • Membakar hidangan istimewa: roti kecil, kek span. • Membakar piza dan kuih tat. **Dinasihatkan untuk prapemanasan**	Kalis haba, timah logam boleh digunakan di atas rak wayar. **Jangan letakkan hidangan terus di atas dulang Kaca.**
Penggoreng Udara 	Bakul penggoreng udara + Rak wayar tinggi	• Membakar kentang goreng. • Membakar stik, daging babi, hamburger. • Membakar makanan beku bersalut tepung. **Tiada prapemanasan diperlukan**	Letak makanan terus di dalam bakul Penggoreng udara.

Bersambung pada halaman seterusnya

Mod pemasakan

Mod pemasakan	Penggunaan aksesori	Penggunaan	Bekas
GRIL + KONVEKSI C-6 (Kombinasi 6) 	Rak wayar tinggi atau Rak wayar rendah atau Bakul penggoreng udara	• Memanggang daging, stik yang tebal. • Memanggang ikan, sayur. **Dinasihatkan untuk prapemanasan**	Kalis haba, timah logam boleh digunakan di atas rak wayar. **Jangan letakkan hidangan terus di atas dulang Kaca.**
GRIL + KETUHAR GELOMBANG MIKRO C-1, C-5 (Kombinasi 1, 5) 	Rak wayar tinggi atau Rak wayar rendah	• Memasak lasagne, daging, ubi kentang atau sayuran ditabur dengan gratin. • Menggril kepingan ayam (Balikkannya separuh jalan). **Tiada Prapemanasan**	Piring, pinggan atau mangkuk yang boleh dimasukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kalis haba diletakkan terus di atas rak wayar atau dulang Kaca. **Logam tidak dibenarkan.**
GRIL + KONVEKSI + KETUHAR GELOMBANG MIKRO C-2, C-3, C-4 (Kombinasi 2, 3, 4) 	Rak wayar tinggi atau Rak wayar rendah	• Memanggang daging dan ayam • Memanaskan semula dan menggaringkan (quiche, piza, roti, lasagne, gratin). **Prapemanasan jika perlu**	Piring, pinggan atau mangkuk yang boleh dimasukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro dan kalis haba diletakkan terus di atas rak wayar atau dulang Kaca. **Logam tidak dibenarkan.**

Tetapan jam

Apabila ketuhar itu mula-mula dipasang, “88.88” muncul dalam tetingkap paparan.



Tekan Pemasa/ Jam dua kali.
Jam mula berkelip.

Tekan Atas/ Bawah untuk menetapkan jam.

Tekan Mula/Set.
Minit mula berkelip.

Tekan Atas/ Bawah untuk menetapkan minit.



Tekan Mula/Set.
Noktah bertindih mula mengerdip dan masa terkini dikunci ke dalam paparan.

Melayu

■ Nota
1. Untuk menetapkan semula masa terkini, ulangi semua langkah di atas.
2. Jam akan menyimpan masa hari selagi ketuhar dipasang dan elektrik dibekalkan.
3. Ini adalah jam 12 jam.

Kunci keselamatan kanak-kanak

Ciri ini akan membuat kawalan ketuhar tidak berfungsi; bagaimanapun, pintu boleh dibuka. Kunci keselamatan kanak-kanak boleh ditetapkan apabila paparan menunjukkan titik atau masa.

Untuk Set:



Tekan Mula/Set 3 kali dalam masa 10 saat.
menyala dalam paparan.
Masa terkini akan hilang. Masa sebenar tidak akan hilang. “Child (Kanak-kanak)” ditunjukkan dalam paparan.

Untuk Batal:



Tekan Berhenti/Batal 3 kali dalam masa 10 saat.
terpadam.
Masa terkini akan muncul semula dalam paparan.

Ketuhar gelombang mikro memasak dan pencairan

Dulang kaca mesti sentiasa berada dalam kedudukannya apabila menggunakan ketuhar. Terdapat 5 tahap kuasa gelombang mikro yang berbeza tersedia (lihat carta di bawah).



Tekan Kuasa Mikro.
≋ menyala, ⋁ ⋀ berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih tahap kuasa yang dikehendaki*.

Setkan masa memasak.



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

Peringkat Kuasa		Maks. masa yang ada
1000 W	Tinggi	30 minit
715 W	Sederhana Tinggi	1 jam dan 30 minit
440 W	Sederhana	1 jam dan 30 minit
250 W	Nyahfros	1 jam dan 30 minit
100 W	Rendah	1 jam dan 30 minit

* Anda juga boleh menekan Kuasa Mikro berulang kali untuk memilih tahap kuasa yang dikehendaki.

■ Nota

1. Anda boleh menukar masa memasak semasa memasak jika perlu. Semasa memasak, tetapkan masa memasak tambahan menggunakan pad Masa. Masa boleh ditambah dari 10 saat hingga ke 10 minit.
2. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)
3. Ketuhar automatik akan berfungsi pada kuasa gelombang mikro Tinggi jika masa memasak dimasukkan tanpa tahap kuasa yang sebelum ini dipilih.
4. Semasa memasak, dulang kaca boleh bergetar. Ini tidak akan memberi kesan kepada prestasi memasak.
5. Untuk MEMASAK PELBAGAI PERINGKAT, rujuk ke halaman 31.
6. MASA PEGUN boleh diprogramkan selepas kuasa ketuhar gelombang mikro dan seting masa. Rujuk ke halaman 33.
7. Hanya JANGAN guna KETUHAR GELOMBANG MIKRO dengan sebarang aksesori logam dalam ketuhar.
8. Sentiasa periksa makanan semasa nyahfros dengan membuka pintu kemudian mula semula. Tidak perlu untuk menutup makanan semasa nyahfros. Untuk memastikan hasil yang rata, kacau, putar atau asingkan beberapa kali semasa nyahfros. Untuk sendi besar dan ayam, terbalikkan di pertengahan nyahfros.

Garis panduan nyahfros

Petua untuk Penyahfrosan

Periksa penyahfrosan beberapa kali, walaupun anda menggunakan program automatik.
Perhatikan masa pegun.

Masa Pegun

Setiap bahagian makanan mungkin dimasak hampir sejurus selepas penyahfrosan. Memang menjadi kebiasaan untuk bahagian besar makanan masih dalam keadaan sejuk beku di tengah. Selepas penyahfrosan, biarkan ia pegun selama **sekurang-kurangnya satu jam**. Semasa tempoh pegun ini, taburan suhu menjadi sekata dan makanan dinyahfroskan secara konduksi.
N.B. Jika makanan tidak akan dimasak dengan segera, sila simpan di dalam peti sejuk.
Jangan sesekali membekukan semula makanan yang telah dinyahfroskan tanpa memasaknya terlebih dahulu.

Daging Kisar atau Kiub Daging dan Makanan Laut



Oleh kerana bahagian luar makanan ini cepat dinyahfroskan, ia perlu diasingkan, pecahkan gumpalannya menjadi kepingan kecil dengan kerap semasa menyahfroskan dan keluarkannya apabila telah dinyahfroskan.

Bahagian Makanan yang Kecil



Daging cincang dan kepingan ayam mesti diasingkan secepat mungkin supaya ia dicairkan dengan sekata sepanjang proses itu.
Bahagian berlemak dan hujungnya menyahfros dengan lebih pantas. Letak makanan di tengah dulang Kaca.

Roti

Roti akan memerlukan masa pegun 5-30 minit untuk membolehkan bahagian tengahnya mencair. Masa pegun boleh disingkatkan jika kepingannya diasingkan dan gulungan dan roti dipotong menjadi dua kepingan kecil.

Memanggang

GRIL amat berguna untuk kepingan daging nipis, stik cop, kebab, sosej atau ketulan ayam. Ia juga sesuai untuk sandwic panas dan semua hidangan gratin.

Penggunaan aksesori



Rak wayar tinggi



Rak wayar rendah



Bakul penggoreng udara



Tekan Gril/Kombinasi.
menyala, ⋁ ⋀ berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih tahap yang dikehendaki*.

Tahap	
G-1	700 W
G-2	1000 W

Setkan masa memasak. (sehingga 1 jam dan 30 minit)



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

* Anda juga boleh menekan Gril/Kombinasi berulang kali untuk memilih tahap yang dikehendaki.

■ Nota

1. Anda boleh menukar masa memasak semasa memasak jika perlu. Semasa memasak, tetapkan masa memasak tambahan menggunakan pad Masa. Masa boleh ditambah dari 10 saat hingga ke 10 minit.
2. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)
3. Meletakkan makanan di atas rak wayar di atas dulang kaca. Letakkan plat bukti haba di bawah untuk menangkap lemak dan titisan.
4. Jangan sekali menutup makanan apabila menggril.
5. JANGAN panaskan ketuhar.
6. Tidak ada kuasa gelombang mikro digunakan dalam masakan GRIL.
7. Kebanyakan makanan yang perlu diubah separuh jalan semasa memasak. Apabila beralih makanan, membuka pintu ketuhar dan BERHATI-HATI mengeluarkan rak wayar menggunakan sarung tangan ketuhar.
8. Selepas memutarkannya, kembalikan makanan ke dalam ketuhar dan tutup pintu, kemudian tekan Mula/Set.
   Paparan ketuhar akan terus mengira detik masa memanggang yang tinggal.
9. Elemen gril akan bersinar di dalam dan luar semasa memasak - ini adalah perkara biasa.
10. JANGAN sentuh alat pemanas di atas rongga di dalam semasa rongga panas. Peranti pemanas mungkin masih panas.
11. Selepas penggunaan GRIL, produk tidak boleh beroperasi untuk beberapa ketika untuk mengelakkan daripada pemanasan melampau.

■ AWAS!

Rak wayar mesti sentiasa digunakan dengan dulang kaca dalam kedudukan. Keluarkan rak wayar dari ketuhar dengan memegang rak dan hidangan kalis haba dengan kukuh. Gunakan sarung tangan ketuhar ketika mengeluarkan aksesori. Jangan sentuh tingkap luar atau di dalam bahagian logam pintu atau ketuhar apabila mengambil makanan masuk atau keluar kerana suhu yang tinggi.

Pemasakan konveksi

Ketuhar konveksi mempunyai elemen pemanasan dengan kipas untuk memberikan pemanasan kering yang diperlukan bagi menghasilkan bahagian luar yang garing, berwarna perang. Sebilangan besar resipi konvensional akan menjadi sesuai untuk digunakan. (misalnya, biskut, kek, hidangan daging dan hidangan yang dibakar.) Sebahagian besar hidangan yang dibakar, memerlukan prapemanasan ketuhar.

Penggunaan aksesori


Rak wayar tinggi


Rak wayar rendah


Bakul penggoreng udara

Dengan prapemanasan

Convection 熱風對流烤焗 → Down 減少 / Up 增加 → Start/Set 開始/決定

Tekan Konveksi.
menyala, ∨ ∧ dan berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih suhu* yang dikehendaki.
(70-230 °C)
Ketuhar tidak boleh diprapanas ke suhu antara 40 °C dan 60 °C.

Tekan Mula/Set untuk memulakan prapemanasan.
"P" dan suhu menyala dalam paparan semasa prapemanasan.

Selepas prapemanasan (bunyi bip 3 kali), buka pintu dan letakkan makanan di dalam ketuhar.

10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒

Setkan masa memasak. (Sehingga 1 jam dan 30 minit untuk suhu antara 100 °C dan 230 °C dan sehingga 9 jam untuk suhu antara 70 °C dan 90 °C.)

Start/Set 開始/決定

Tekan Mula/Set.
Program pemasakan akan bermula dan masa dalam paparan akan mengira detik.

* Anda juga boleh menekan Konveksi berulang kali untuk memilih suhu.

Tanpa prapemanasan

Convection 熱風對流烤焗 → Down 減少 / Up 增加 → 10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒

Tekan Konveksi.
menyala, ∨ ∧ dan berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih suhu* yang dikehendaki.
(40-230 °C)

Setkan masa memasak. (Sehingga 1 jam dan 30 minit untuk suhu antara 100 °C dan 230 °C dan sehingga 9 jam untuk suhu antara 40 °C dan 90 °C.)

Start/Set 開始/決定

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

* Anda juga boleh menekan Konveksi berulang kali untuk memilih suhu.

Suhu	Hidangan prasedia
40 °C	Peram doh roti dan piza, Yogurt
50-70 °C	Simpan Hangat
80-90 °C	Makanan kering (herba, buah-buahan)
100-110 °C	Meringue*
120-140 °C	Pate daging dan ikan
150-160 °C	Telur, kek puding kastard bakar
170-190 °C	Quiche*, biskut*, biskut tawar*, kek buah-buahan, makarun*, pastri choux*, kek span
200-210 °C	Daging panggang, masak perlahan atau ditumis-reneh
220-230 °C	Roti, piza*, tat*, gratin*

* Disyorkan mengguna rak wayar Tinggi jika anda ingin mendapat makanan yang masak sempurna.

■ Nota

1. Anda boleh menukar masa memasak semasa memasak jika perlu. Semasa memasak, tetapkan masa memasak tambahan menggunakan pad Masa. Masa boleh ditambah dari 10 saat hingga ke 10 minit.
2. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)
3. Apabila ketuhar mencapai suhu prapemanasan, suhu akan berkelip dan bunyi bip 3 kali bagi mengingatkan anda untuk meletakkan makanan ke dalam ketuhar. Buka pintu ketuhar, letakkan makanan ke dalamnya dan tutup pintu.
4. Masa pemasakan boleh dimasukkan selepas ketuhar mencapai suhu prapemanasan. Jika masanya tidak dimasukkan dalam tempoh 30 minit, ketuhar akan menghentikan prapemanasan, bunyi bip 5 kali dan kembali kepada mod siap sedia.

■ AWAS!

Rak wayar mesti sentiasa digunakan dengan dulang kaca dalam kedudukan. Keluarkan rak wayar dari ketuhar dengan memegang rak dan hidangan kalis haba dengan kukuh. Gunakan sarung tangan ketuhar ketika mengeluarkan aksesori. Jangan sentuh tingkap luar atau di dalam bahagian logam pintu atau ketuhar apabila mengambil makanan masuk atau keluar kerana suhu yang tinggi.

Memasak dengan Penggoreng Udara

Fungsi Penggoreng Udara adalah menggabungkan haba sengit dan memaksimumkan aliran udara untuk memasak makanan menjadi rangup dan perang. Tidak perlu pemanasan awal. Tetapkan masa memasak selepas memilih fungsi Penggoreng Udara.

Penggunaan aksesori



Rak wayar tinggi



Bakul penggoreng udara



Tekan Penggoreng Udara.

menyala, ⋁ ⋀ berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih suhu yang dikehendaki.

Setkan masa memasak. (sehingga 1 jam dan 30 minit)



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

Suhu	Penggunaan
180 °C	Sayuran segar, sayuran beku (asparagus, kubis bunga, brokoli, lada benggala), sayur-sayuran campur
200 °C	Nuget ayam beku, panaskan semula makanan yang digoreng
230 °C	Piza beku, makanan kentang beku, dada ayam segar, paha ayam, pai daging segar, filet ikan salmon segar

■ Nota

1. Pastikan anda menggunakan aksesori yang sesuai. Letak makanan di dalam Bakul penggoreng udara yang terletak di atas rak wayar. Jika perlu, letak pinggan nipis di bawah rak wayar untuk menadah lelehan minyak.
2. Susun makanan dengan sekata dalam Bakul penggoreng udara. Untuk hasil terbaik, susun makanan dalam satu lapisan dan sediakan ruang antara kepingan. Untuk jumlah yang banyak, kacau atau susun semula makanan beberapa kali semasa memasak.
3. Anda boleh menukar masa memasak semasa operasi jika perlu. Gunakan pad Masa untuk menambah masa memasak tambahan , antara 10 saat hingga 10 minit.
4. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)

Apabila menggunakan fungsi Penggoreng Udara, letakkan bakul Penggoreng Udara yang berisi makanan atas rak wayar Tinggi kemudian letak di atas meja putar Kaca. Jika perlu, letak pinggan nipis di bawah rak wayar untuk menadah lelehan minyak.

Makanan	Berat/ Kuantiti	Suhu	Masa untuk Memilih	Arahan/Garis Panduan
Beku				
Brokoli	300 g	180 °C	20-25 min.	Letakkan dalam satu lapisan. Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Sayur campur	300 g	180 °C	25-30 min.	
Nuget ayam	400 g	200 °C	20-25 min.	Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Piza (20 cm)	200 g	230 °C	16-20 min.	–
Piza (24 cm)	300 g	230 °C	20-25 min.	–
Kentang goreng	300 g	230 °C	30-35 min.	Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Sejukkan				
Panaskan semula makanan yang digoreng	300 g	200 °C	10-15 min.	Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Piza (20 cm)	200 g	230 °C	10-12 min.	–
Piza (24 cm)	300 g	230 °C	16-18 min.	–
Segar				
Brokoli	300 g	180 °C	25-30 min.	Potong ke dalam kepingan bersaiz gigitan, letakkan dalam satu lapisan. Perasakan dengan minyak, garam dan lada hitam. Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Filet ikan salmon	400 g (2-3 ketul)	230 °C	30-35 min.	120 g - 150 g/sekeping, kira-kira 3 cm tebal. Letakkan kulit sebelah bawah.
Dada ayam	500 g (2-3 ketul)	230 °C	30-35 min.	200 g - 250 g/sekeping, kira-kira 3 cm tebal. Perasakan dengan minyak, garam dan lada hitam. Balikkan pada ⅔ daripada jumlah masa.
Pai daging	400 g (2-3 ketul)	230 °C	25-30 min.	130 g - 150 g/sekeping, kira-kira 1 cm tebal.

Suhu dan masa memasak dalam carta masakan mungkin berbeza daripada yang disenaraikan pada bungkusan makanan.

Masakan kombinasi

KOMBINASI bermaksud yang bermaksud bahawa ia mungkin boleh menggabungkan fungsi KETUHAR GELOMBANG MIKRO, GRIL dan KONVEKSI untuk mencairkan, memasak dan memanaskan makanan. Kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO memasak makanan dengan pantas, manakala GRIL dan KONVEKSI memberikan pemerangan dan penggaringan yang tradisional.

Penggunaan aksesori


Rak wayar tinggi


Rak wayar rendah


Bakul penggoreng udara (Hanya C-6)

Paparan (Tahap)	Kombinasi		Penggunaan
C-1 (Kombinasi 1)	Gelombang Mikro:	450 W	Gratin, pasta bakar, lasagne, ubi kentang panggang
	Gril:	700 W	
	Konveksi:	—	
C-2 (Kombinasi 2)	Gelombang Mikro:	250 W	Hidangan pastri ringkas
	Gril:	950 W	
	Konveksi:	200 °C*	
C-3 (Kombinasi 3)	Gelombang Mikro:	250 W	Seekor ayam, quiche, pai
	Gril:	480 W	
	Konveksi:	200 °C*	
C-4 (Kombinasi 4)	Gelombang Mikro:	450 W	Panaskan semula roti beku, bahagian ayam, sayur panggang
	Gril:	700 W	
	Konveksi:	200 °C*	
C-5 (Kombinasi 5)	Gelombang Mikro:	250 W	Sandwic, piza dipanaskan semula
	Gril:	950 W	
	Konveksi:	—	
C-6 (Kombinasi 6)	Gelombang Mikro:	—	Memanggang daging, piza sejuk, seekor ikan, sosej, udang panggang
	Gril:	950 W	
	Konveksi:	200 °C*	

* Suhunya tidak boleh mencapai 200 °C bergantung pada makanan dan masa memasak.

Dengan prapemanasan

• Prapemanasan tidak tersedia untuk fungsi KOMBINASI 1 (C-1) dan KOMBINASI 5 (C-5).



Tekan Gril/ Kombinasi.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih tahap yang sesuai dalam carta pada halaman 28*. Penunjuk yang sepadan dengan tahap KOMBINASI menyala.

Tekan Mula/Set untuk memulakan prapemanasan. "P" dan suhu menyala dalam paparan semasa prapemanasan.

Selepas prapemanasan (bunyi bip 3 kali), buka pintu dan letakkan makanan di dalam ketuhar.



Setkan masa memasak. (sehingga 1 jam dan 30 minit)

Tekan Mula/Set. Program pemasakan akan bermula dan masa dalam paparan akan mengira detik.

* Anda juga boleh menekan Gril/Kombinasi berulang kali untuk memilih tahap yang sesuai.

Tanpa prapemanasan



Tekan Gril/ Kombinasi.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih tahap yang sesuai dalam carta pada halaman 28*. Penunjuk yang sepadan dengan tahap KOMBINASI menyala.

Setkan masa memasak. (sehingga 1 jam dan 30 minit)



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

* Anda juga boleh menekan Gril/Kombinasi berulang kali untuk memilih tahap yang sesuai.

Bersambung pada halaman seterusnya

Masakan kombinasi

■ Nota

1. Anda boleh menukar masa memasak semasa memasak jika perlu. Semasa memasak, tetapkan masa memasak tambahan menggunakan pad Masa. Masa boleh ditambah dari 10 saat hingga ke 10 minit.
2. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)
3. Rak wayar direka bentuk bagi digunakan untuk KOMBINASI, GRIL, PENGGORENG UDARA dan KONVEKSI. Jangan sesekali cuba menggunakan sebarang aksesori logam lain kecuali aksesori yang disediakan bersama ketuhar. Meletakkan hidangan kalis haba di bawah untuk menangkap lemak dan titisan.
4. JANGAN guna KOMBINASI jika penggunaan ketuhar kurang daripada 200 g makanan pada program manual. Untuk jumlah yang kecil, jangan masak dengan KOMBINASI, tetapi masak dengan menggunakan GRIL, PENGGORENG UDARA, KONVEKSI atau GELOMBANG MIKRO SAHAJA untuk hasil yang terbaik.
5. Tidak menutup makanan apabila memasak pada KOMBINASI.
6. Pengarkaan boleh berlaku secara tidak sengaja jika menggunakan bekas logam, rak wayar itu rosak atau berat makanan yang salah digunakan. Pengarkaan adalah kilauan cahaya biru dilihat di dalam ketuhar gelombang mikro. Jika ini berlaku, berhentikan ketuhar segera.
7. JANGAN gunakan bekas KETUHAR GELOMBANG MIKRO plastik pada program KOMBINASI (kecuali sesuai untuk KOMBINASI memasak). Hidangan mesti dapat menahan bahang gril di atas - kaca kalis haba atau seramik adalah ideal.
8. JANGAN guna piring, pinggan dan mangkuk logam anda sendiri atau timah dalam mod KOMBINASI 1 - 5 (C1-C5), kerana gelombang mikro tidak akan menembusi makanan dengan sekata.
9. Masa pemasakan boleh dimasukkan selepas ketuhar mencapai suhu prapemanasan. Jika masanya tidak dimasukkan dalam tempoh 30 minit, ketuhar akan menghentikan prapemanasan, bunyi bip 5 kali dan kembali kepada mod siap sedia.

■ AWAS!

Rak wayar mesti sentiasa digunakan dengan dulang kaca dalam kedudukan. Keluarkan rak wayar dari ketuhar dengan memegang rak dan hidangan kalis haba dengan kukuh. Gunakan sarung tangan ketuhar ketika mengeluarkan aksesori. Jangan sentuh tingkap luar atau di dalam bahagian logam pintu atau ketuhar apabila mengambil makanan masuk atau keluar kerana suhu yang tinggi.

Memasak pelbagai peringkat

Ciri ini membolehkan anda untuk memprogram sehingga 3 peringkat memasak secara berterusan.

Contoh: Untuk terus menetapkan kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO (Sederhana) kepada 715 W selama 2 minit, KOMBINASI 2 kuasa selama 3 minit dan GRIL 1 kuasa selama 2 minit.



Tekan Kuasa Mikro.

Tekan Atas/Bawah hingga 715 muncul dalam paparan.

Setkan masa memasak.



Tekan Gril/ Kombinasi.

Tekan Atas/Bawah hingga C-2 muncul dalam paparan.

Setkan masa memasak.



Tekan Gril/ Kombinasi.

Tekan Atas/Bawah hingga G-1 muncul dalam paparan.

Setkan masa memasak.



Tekan Mula/Set.
Masa untuk peringkat pertama mengira detik dalam paparan.

■ Nota

1. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk ke muka surat 32 untuk butiran.)
2. Prapemanasan, Menu Automatik tidak boleh digunakan dengan MEMASAK PELBAGAI PERINGKAT.
3. Apabila operasi, 2 bip akan berbunyi antara setiap peringkat, dan 5 bunyi bip akan berbunyi selepas semua peringkat selesai.
4. Kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO 1000 W (Tinggi) boleh ditetapkan hanya sekali dalam MEMASAK PELBAGAI PERINGKAT.

Pantas 30 ciri

Ciri ini membolehkan anda menetapkan masa memasak dalam peningkatan 30 saat hingga 5 minit pada kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO 1000 W (Tinggi). Ia hanya boleh didapati untuk KETUHAR GELOMBANG MIKRO.



Tekan Pantas 30 untuk menetapkan masa memasak.
Masa muncul dalam paparan.

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

■ Nota

1. Selepas selesai memasak, “Add (Tambah)” akan dipaparkan lebih kurang 1 minit. Ketika ini, anda boleh menggunakan ciri Tambah Masa. (Rujuk di bawah untuk butiran.)
2. Jika dikehendaki, anda boleh menggunakan tahap kuasa yang lain. Pilih tahap kuasa yang dikehendaki sebelum menekan Pantas 30.

Tambah ciri masa

Ciri ini membolehkan anda untuk menambah masa memasak pada akhir masa memasak. Ini tersedia untuk memasak menggunakan GELOMBANG MIKRO, GRIL, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan KOMBINASI.
Contoh: Untuk menambahkan 5 minit pada akhir memasak.



Selepas memasak, semasa “Add (Tambah)” dipaparkan, tekan pad masa untuk menetapkan masa memasak tambahan.

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

■ Nota

1. Selepas operasi selesai, “Add (Tambah)” dipaparkan selama kira-kira 1 minit dalam paparan. Sambil memaparkan, anda boleh gunakan ciri TAMBAH MASA sekali lagi.
2. TAMBAH MASA boleh ditetapkan sehingga 30 minit untuk kuasa GELOMBANG MIKRO 1000 W (Tinggi), 9 jam untuk konveksi 40-90 °C dan 1 jam dan 30 minit untuk mod memasak lain. Tambah Masa ini akan dibatalkan, jika anda tidak melakukan apa-apa operasi selama 1 minit selepas memasak.
3. TAMBAH ciri MASA boleh digunakan selepas MEMASAK PELBAGAI PERINGKAT. Peringkat kuasa adalah sama seperti peringkat terakhir. Fungsi ini tidak akan beroperasi jika peringkat terakhir masa pegun.
4. TAMBAH ciri MASA tidak tersedia untuk PROGRAM AUTONATIK.

Menggunakan pemasa

Ciri ini beroperasi sebagai PEMASA DAPUR atau membolehkan anda untuk programkan MASA PEGUN/MULA LENGAH.

Pemasa dapur

Contoh: Untuk mengira masa 5 minit.



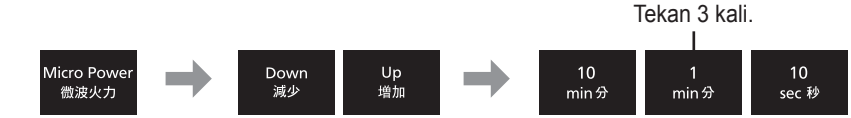
Tekan Pemasa/ Jam.

Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa. (sehingga 1 jam dan 30 minit)

Tekan Mula/Set. Masa mengira detik tanpa ketuhar beroperasi.

Masa pegun

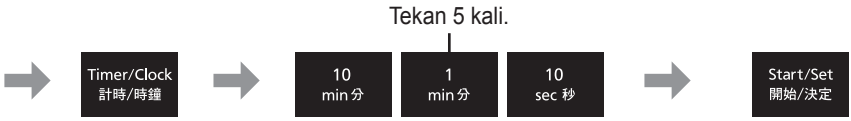
Contoh: Untuk pegun selama 5 minit selepas memasak pada kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO 715 W (Sederhana) selama 3 minit.



Tekan Kuasa Mikro.

Tekan Atas/Bawah hingga 715 muncul dalam paparan.

Menetapkan masa memasak yang dikehendaki.



Tekan Pemasa/ Jam.

Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa pegun. (sehingga 1 jam dan 30 minit)

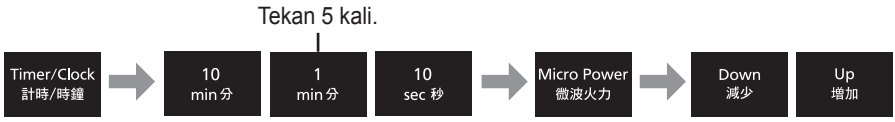
Tekan Mula/Set. Mula memasak. Selepas memasak, masa pegun akan mengira detik tanpa menggunakan ketuhar.

Bersambung pada halaman seterusnya

Menggunakan pemasa

Mula lengah

Contoh: Untuk mula memasak pada kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO 715 W (Sederhana) selama 3 minit selepas 5 minit masa pegun.



Tekan Pemasa/Jam.

Tetapkan jumlah yang dikehendaki masa tunda. (sehingga 1 jam dan 30 minit)

Tekan Kuasa Mikro.

Tekan Atas/ Bawah hingga 715 muncul dalam paparan.



Menetapkan masa memasak yang dikehendaki.

Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik tanpa ketuhar beroperasi.

■ Nota

1. Selepas MULA LENGAH selesai, “Add (Tambah)” dipaparkan selama kira-kira 1 minit dalam paparan. Sambil memaparkan, anda boleh gunakan ciri TAMBAH MASA, rujuk kepada halaman 32.
2. PELBAGAI PERINGKAT MEMASAK boleh diprogramkan termasuk MASA PEGUN atau MULA LENGAH.
3. Walaupun pintu ketuhar dibuka semasa dapur PEMASA DAPUR, MASA PEGUN atau MULA LENGAH, masa dalam tetingkap paparan akan terus mengira detik.
4. MASA PEGUN/MULA LENGAH tidak boleh diprogramkan sebelum/selepas mana-mana menu Automatik.

Nyahfros Automatik

Dengan ciri ini, anda boleh menyahfroskan makanan sejuk beku mengikut beratnya.



Tekan Nyahfros Automatik.
dan menyala, dan berkelip dalam paparan.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih PROGRAM NYAHFROS AUTOMATIK yang dikehendaki*.

Tekan Mula/Set untuk mengesahkan tetapan.

Tekan Atas/ Bawah untuk memilih berat makanan.



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

* Anda juga boleh menekan Nyahfros Automatik berulang kali untuk memilih PROGRAM NYAHFROS AUTOMATIK yang dikehendaki.

Program	Arahan
d-1: Kepingan Kecil	**Berat:** 0.2 kg - 1.0 kg Untuk menyahfroskan kepingan kecil daging, kekapis, sosej, daging kisar, stik, cop daging, filet ikan (masing-masing dalam 100 g hingga 400 g). Letakkan semuanya dengan rata di atas pinggan kalis haba. Balikkan apabila dengar bunyi bip. Biarkan pegun selama 15 hingga 30 minit.
d-2: Kepingan Besar	**Berat:** 0.6 kg - 1.6 kg Untuk menyahfroskan kepingan besar daging, seekor ayam, sendi daging. Letakkan semuanya dengan rata di atas pinggan kalis haba. Masa pegun 1 hingga 2 jam perlu diberikan selepas penyahfrosan. Balikkan apabila dengar bunyi bip.
d-3: Sayur-sayuran	**Berat:** 0.1 kg - 1.0 kg Untuk menyahfroskan sayuran sejuk beku (seperti lobak merah, jagung, kacang pis, brokoli dan sayur campur dan sebagainya). Letakkan semuanya dengan rata di atas pinggan kalis haba. Kacau dan susun semula semasa bunyi bip. Jika ia tidak dinyahfroskan secukupnya, panaskan lagi pada suhu 250 W.
d-4: Roti/Kek	**Berat:** 0.1 kg - 0.6 kg Untuk menyahfroskan roti (buku, kepingan, gulungan) dan kek. Letakkan semuanya dengan rata di atas pinggan kalis haba. Kek krim, pencuci mulut dan kek aiskrim tidak sesuai untuk program ini. Balikkan apabila dengar bunyi bip. Biarkan roti pegun selama 10 (roti putih ringan) hingga 30 minit (roti rai padat). Potong roti buku besar kepada dua bahagian pada masa pegun.

Pemanasan Semula Automatik



Tekan Pemanasan Semula Automatik.
Penunjuk yang sepadan dengan program menyala.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih program yang dikehendaki*.

Tekan Mula/Set untuk mengesahkan tetapan.

Tekan Atas/Bawah untuk menetapkan Bilangan sajian atau berat makanan.



Tekan Mula/Set.
Masa mengira detik dalam paparan.

* Anda juga boleh menekan Pemanasan Semula Automatik berulang kali untuk memilih program yang dikehendaki.

Pad	No. Program	Menu
Pemanasan Semula Automatik	1	Sup/Minuman
	2	Makanan
	3	Makanan Goreng

Program 1 **Sup/Minuman**

Sajian: 1 cawan / 2 cawan / 3 cawan / 4 cawan

Program ini ialah untuk memanaskan semula minuman panas (misalnya, teh, kopi, susu dan sup).
Satu sajian seharusnya mengandungi 150 ml pada suhu bilik.

Aksesori



Petua untuk Memanaskan Semula Cawan

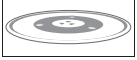
1. Kacau cecair sebelum memanaskan kerana cecair yang dipanaskan boleh meletus jika tidak dicampurkan dengan udara.
   Untuk minuman pekat (contohnya susu dan sup), kacau kira-kira separuh daripada masa pemanasan untuk mengelakkan letusan.
2. Jangan tutup minuman panas seperti teh atau kopi. Tutup sup dengan piring untuk mengelakkan apa-apa risiko letusan.
3. Setelah dipanaskan, kacau lagi dengan berhati-hati dan biarkan ia pegun untuk tempoh yang pendek.

Program 2 **Makanan**

Berat: 0.2 kg / 0.4 kg / 0.6 kg / 0.8 kg

Program ini ialah untuk memanaskan semula makanan segara dihidangkan di atas pinggan atau kaserol.

Aksesori



Nota:

- Semua makanan mesti dipramasak. Makanan perlu berada pada suhu peti sejuk, iaitu kira-kira 5 darjah.
- Kepingan ikan/daging yang besar dalam sos cair perlu dimasak dengan lebih lama.
- Makanan dengan berat kurang daripada 200 g dan lebih daripada 800 g perlu dipanaskan semula dengan menggunakan kuasa mikro dan masa sahaja.

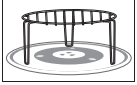
Arahan
Gunakan kaserol yang selamat untuk ketuhar gelombang mikro bersaiz sesuai, tambahkan 3-5 sudu besar air jika dikehendaki dan tutup dengan penutup. Tekan Pemanasan Semula Automatik, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 2 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Biarkan beberapa minit untuk masa pegun. Pastikan makanan panas menggelegak sebelum disajikan.

Program 3 **Makanan Goreng**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Ini sesuai untuk pemanasan semula kebanyakan makanan goreng; ayam goreng, karipap, popia goreng dan sebagainya.

Aksesori



Arahan
Susun makanan goreng di atas Rak wayar tinggi dengan piring kecil diletakkan di bawahnya bagi tujuan mengumpulkan titisan dan letakkan kesemuanya di atas dulang Kaca. Tekan Pemanasan Semula Automatik, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 3 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Biarkan beberapa minit untuk masa pegun. Pastikan makanan panas menggelegak sebelum disajikan.

Masak Automatik

Ciri ini membolehkan anda untuk memasak kebanyakan makanan kegemaran anda dengan menetapkan berat. Ketuhar menentukan tahap kuasa GELOMBANG MIKRO dan/atau tetapan GRIL, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA dan/atau KOMBINASI serta masa memasak secara automatik. Pilih kategori makanan dan kemudian hanya menetapkan berat. Tidak termasuk sebarang berat air ditambah atau berat badan bekas.



Tekan pad kategori makanan yang dikehendaki.

Tekan Atas/Bawah untuk memilih program yang dikehendaki*.

Tekan Mula/Set.



Tekan Atas/Bawah untuk menetapkan berat makanan.
Untuk program 13, 16, 19, 20 tetapan berat tidak diperlukan.

Tekan Mula/Set.

* Anda juga boleh menekan pad kategori makanan berulang kali untuk memilih program yang dikehendaki.

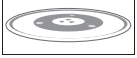
Pad Kategori Makanan	Kategori	No. Program	Menu
Menu Sihat	Sayur-sayuran	4	Sayur Segar
	Ikan Kukus	5	Ikan Kukus
	Kaserol	6	Nasi
		7	Didihan berganda/Rebusan
		8	Bubur/Kanji
	Penggoreng Udara	9	Ayam Goreng
		10	Sayur Segar Goreng
		11	Produk Beku Tepung Roti
		12	Kentang Goreng Beku
		13	Bawang Goreng
Daging/Pencuci mulut	Panggang	14	Ayam Panggang
		15	Daging/Kambing Panggang
		16	Kacang Panggang
	Daging	17	Kepingan Ayam
		18	Daging Satay
	Kek/Biskut	19	Kek
		20	Biskut

Program 4 **Sayur Segar**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Sesuai untuk memasak pelbagai sayur-sayuran segar.

Aksesori



Arahan
Letakkan sayur-sayuran yang disediakan ke dalam bekas kecil. Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air bagi setiap 0.1 kg. Tutup dengan filem lekap atau penutup yang ditebuk lubang. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 4 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Selepas memasak, dibiarkan, ditutup untuk 2–3 minit.

Program 5 **Ikan Kukus**

Berat: 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg / 0.5 kg

Sesuai untuk memasak seekor ikan dan filet ikan.

Aksesori



Nota:

- Tindihkan hujung filet yang nipis untuk mengelakkan daripada menjadi terlalu masak.
- Jika memasukkan seekor ikan dengan perasa, masa pemasakan mungkin perlu dipanjangkan.
- Ketebalan ikan tidak boleh lebih daripada 3 cm.

Arahan
Pilih ikan yang sesuai untuk memasak dengan gelombang mikro dan tempatkan di dalam satu lapisan di atas piring kecil dengan kulit sebelah bawah (filet). Masukkan mentega, rempah-ratus, herba, atau jus lemon secukup rasa. Tutup pinggan rapat dengan bungkus plastik atau penutup yang boleh dipasang. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 5 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Benarkan sejumlah besar ikan untuk pegun selama 3 hingga 5 minit selepas memasak sebelum disajikan.

Bersambung pada halaman seterusnya

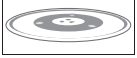
Masak Automatik

Program 6 **Nasi**

Berat: 0.1 kg / 0.15 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

Sesuai untuk memasak nasi putih termasuk bijirin pendek, panjang bijirin, Jasmin dan Basmati.

Aksesori



Nota:
- Nasi akan meluap-luap jika hidangan yang digunakan adalah terlalu kecil.
- Jangan masak dalam bekas plastik kecuali sesuai untuk memasak suhu yang tinggi.
- Tetapan ini tidak sesuai untuk memasak beras perang.

Gunakan yang berikut sebagai panduan:

Nasi	Air*	Saiz hidangan
0.1 kg	180-230 ml	3 liter
0.15 kg	210-260 ml	
0.2 kg	250-300 ml	
0.3 kg	370-420 ml	

*Ia mungkin perlu untuk menyesuaikan jumlah air untuk keutamaan peribadi anda.

Arahan
Letakkan beras dibasuh dengan air dicadangkan untuk diminum sejuk dalam hidangan bersaiz yang sesuai dengan pinggan kaca di bawahnya. Tutup dengan penutup. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 6 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/ Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Nasi dibiarkan untuk 5 hingga 10 minit selepas memasak, jika perlu.

Program 7 **Didihan berganda/Rebusan**

Hidangan: 4-6/1-3

Sesuai untuk memasak sup tradisional; sup herba, sup sarang burung dan sebagainya yang memerlukan reneh perlahan atau 'stim'.

Aksesori



Gunakan yang berikut sebagai panduan:

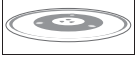
Hidangan	Bahan-bahan	Air
4–6 hidangan	0.5 kg	1300 ml
1–3 hidangan	0.25 kg	650 ml

Arahan
Kaedah ini memastikan makanan kekal lembut tanpa kehilangan bentuknya. Kaedah ini juga mengekstrak dan mengekalkan perisa makanan yang aromatik. Masukkan semua bahan dan cecair ke dalam piring kaserol yang selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro dan kalis haba. Biarkan sekurang-kurangnya ½ kedalaman isipadu untuk penyejatan bagi mengelakkan meruap. Masak ditutup dengan penutup atau bungkus plastik yang selamat digunakan untuk ketuhar gelombang mikro dengan pinggan kaca di bawahnya. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/ Bawah untuk memilih program 7 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih hidangan dan tekan Mula/Set.

Program 8 **Bubur/Kanji**

Berat: 0.05 kg / 0.1 kg / 0.15 kg

Aksesori



Nota:

- Hanya gunakan bekas yang selamat untuk ketuhar gelombang mikro.
- Adalah disarankan untuk menggunakan bekas memasak nasi ketuhar gelombang mikro, dengan piring kaca di bawahnya.
- Buka bekas dengan berhati-hati selepas memasak untuk mengelakkan daripada melecur akibat isi kandungan yang panas.

Gunakan yang berikut sebagai panduan:

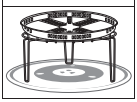
Nasi mentah	Air	Saiz hidangan
0.05 kg	400 ml	3 liter
0.1 kg	750 ml	
0.15 kg	1100 ml	

Arahan
Rendam beras selama kira-kira 30 minit. Perkadaran antara air dan beras ditunjukkan dalam carta di atas. Jumlah isipadu tidak boleh melebihi separuh daripada jumlah isipadu bekas. Tutup dengan penutup. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 8 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Tunggu 5- 10 minit selepas memasak.

Program 9 **Ayam Goreng**

Berat: 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg / 0.5 kg

Aksesori



Bahan masakan: (sebagai contoh)

Ayam (Paha)	400 g	Garam Kosher	1 cubit
Ulas bawang putih, dikupas dan dikisar	2	Lada dikisar	½ sudu teh
Halia dikisar	2 sudu teh	Tepung gandum	30 g
Rempah campuran	1 sudu teh		

Arahan
Di dalam mangkuk kecil, gabungkan halia, bawang putih kisar, rempah campuran, garam dan lada hitam, tepung dan Gaulkan hingga sebati. Sapukan ayam dengan campuran itu. Letak ayam dalam bakul Penggoreng udara yang terletak di atas rak wayar Tinggi dengan pinggan nipis di bawah untuk menadah lelehan. Kemudian letakkan persediaan atas dulang Kaca. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 9 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan memulakan prapemanasan. Ketuhar akan berbunyi semasa memasak untuk mengingatkan anda membalikkan daging. Tekan Mula/Set untuk teruskan memasak sebaik sahaja daging telah dibalikkan.

Bersambung pada halaman seterusnya

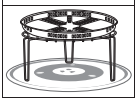
Masak Automatik

Program 10 **Sayur Segar Goreng**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Untuk menyediakan sayur goreng segar seperti ubi keledek, ubi kentang putih, lobak merah, parsnip dan labu kecil.

Aksesori



Nota: Untuk hasil terbaik, masak di dalam satu lapisan.

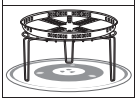
Arahan
Kupas dan potong sayur-sayuran mengikut bentuk baton. Masukkan satu sudu minyak sayuran (lebih kurang ½ sudu teh setiap 100 g bahan). Letak sayur-sayuran di dalam bakul Penggoreng udara, kemudian letak bakul di atas rak wayar Tinggi dan letakkan kesemuanya di atas dulang Kaca. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 10 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi bip semasa memasak untuk mengingatkan anda supaya mengacau makanan. Tekan Mula/Set untuk teruskan pemasakan sebaik sahaja makanan telah dikacau.

Program 11 **Produk Beku Tepung Roti**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Untuk menyediakan produk beku tepung roti seperti popcorn ayam sejuk beku, nuget ayam sejuk beku, drumet ayam belanda sejuk beku, jejari ikan sejuk beku, udang besar sejuk beku.

Aksesori



Arahan
Tanggalkan semua pembungkus dan letak produk beku bersalut tepung di dalam bakul Penggoreng udara yang terletak di atas rak wayar Tinggi. Kemudian letakkan rak di atas dulang Kaca. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 11 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi bip semasa memasak untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan. Tekan Mula/Set untuk teruskan pemasakan sebaik sahaja makanan telah dibalikkan.

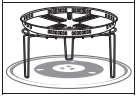
Program 12 **Kentang Goreng Beku**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg

Untuk memasak produk kentang sejuk beku prapembelian yang sesuai untuk memanggang, misalnya, kentang jejari, kentang dipotong dadu.

Nota: Untuk hasil terbaik, masak di dalam satu lapisan.

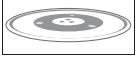
Aksesori



Arahan
Letak bakul Penggoreng udara di atas rak wayar Tinggi dan letakkan kentang beku di dalamnya dan letakkan di atas dulang Kaca. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 12 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi bip semasa memasak untuk mengingatkan anda supaya mengacau makanan. Tekan Mula/Set untuk teruskan pemasakan sebaik sahaja makanan telah dikacau.

Program 13 **Bawang Goreng**

Aksesori



Nota: Semasa memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan pemasakan akan dihentikan untuk sementara bagi mengingatkan anda supaya mengacau makanan.
Tekan Mula/Set untuk teruskan pemasakan sebaik sahaja makanan telah dikacau.

Bahan-bahan:

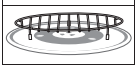
Bawang (buang kulit)	100 g
Minyak	40 g
Garam	kira-kira 1 g

Arahan
Hiris 100 g bawang menjadi kepingan setebal kira-kira 1 mm. Masukkan sedikit garam (kira-kira 1 g) dan gaulkan dengan sebati. Lapkan air perlahan-lahan dengan menggunakan kertas tisu dapur. Masukkan bawang ke dalam pinggan atau mangkuk yang boleh digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro, serta kalis haba dan tuangkan 40 g minyak dan gaulkan hingga sebati. Letakkannya terus di atas dulang kaca tanpa penutup. Tekan Menu Sihat, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 13 Menu Automatik, tekan Mula/Set. Semasa memasak, ketuhar akan berbunyi bip dan pemasakan akan dihentikan untuk sementara bagi mengingatkan anda supaya mengacau makanan. Tekan Mula/Set untuk teruskan pemasakan sebaik sahaja makanan telah dikacau. Selepas memasak, letakkan bawang goreng di atas kertas tisu dapur untuk menyerap sisa minyak. Tunggu hingga bawang menjadi sejuk.

Program 14 **Ayam Panggang**

Berat: 1 kg / 1.3 kg / 1.5 kg / 1.8 kg

Aksesori



Arahan
Pastikan ayam diperap dengan sos Teriyaki untuk 30 minit hingga 1 jam di dalam peti sejuk sebelum memasak. Ikat kaki ayam dengan tali. Letakkan ayam di atas Rak wayar rendah dengan piring kecil diletakkan di bawahnya bagi tujuan mengumpulkan titisan dan letakkan kesemuanya di atas dulang Kaca. Tekan Daging/Pencuci mulut, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 14 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Semasa memasak, ketuhar akan berbunyi untuk mengingatkan anda membalikkan ayam. Tekan Mula/Set untuk meneruskan memasak sebaik sahaja dibalikkan.

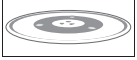
Bersambung pada halaman seterusnya

Masak Automatik

Program 15 **Daging/Kambing Panggang**

Berat: 0.3 kg / 0.6 kg / 0.9 kg / 1.2 kg

Aksesori



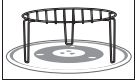
Sesuai untuk memanggang sendi, tulang berangka daging lembu/kambing yang dipusingkan, daging lembu/batang pinang pinggul kambing, daging lembu/filet kambing, daging lembu/sisi atas kambing.

Nota:
- Jangan gunakan rak wayar.
- Ayam dan daging lembu/kambing sejuk beku perlu dinyahfroskan sebelum memasak.

Arahan
Pilih memanggang kepingan dalam bentuk yang sama dan mengesahkan jika kepingan tanpa tulang telah digulingkan dan diikat. Letakkan ketuhar gelombang mikro dan hidangan kalis haba hidangan kecil terbalik di atas hidangan ketuhar gelombang mikro dan kalis haba yang besar. Berus daging lembu/kambing dengan minyak/perasa dan letakkan bahagian lemak turun di atas, kemudian letakkan ia di dalam ketuhar. Tekan Daging/Pencuci mulut, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 15 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi semasa memasak untuk mengingatkan anda membalikkan daging. Tekan Mula/Set untuk teruskan memasak sebaik sahaja daging telah dibalikkan.

Program 16 **Kacang Panggang**

Aksesori



Untuk memanggang kacang tanah dari suhu bilik.

Nota:
- Jangan masak kurang daripada 100 g kerana ia boleh hangit, meletus atau menyebabkan asap minyak.
- Jangan tinggalkan ketuhar gelombang mikro semasa memanas. Sesetengah kacang tanah mudah hangit, bergantung kepada saiz dan jenis.
- Keluarkan makanan daripada ketuhar dengan segera selepas selesai memasak. Makanan yang di tinggal di dalam ketuhar mungkin akan terus dipanaskan oleh sisa haba dalam ketuhar dan menghasilkan asap berminyak.
- Guna mod KOMBINASI 5 untuk pemanasan tambahan.

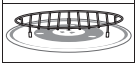
Arahan
Letakkan 100 g kacang tanah (tanpa kulit) di atas pinggan yang selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro dan tempatkannya di atas rak wayar Tinggi. Tekan Daging/Pencuci mulut, kemudian tekan Atas/Bawah untuk memilih program 16 Menu Automatik. Tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi bip semasa memasak untuk mengingatkan anda supaya mengacau kacang tanah. Kacau rata, kemudian tekan Mula/Set untuk terus memasak.

Program 17 **Kepingan Ayam**

Berat: 0.2 kg / 0.4 kg / 0.6 kg / 0.8 kg

Sesuai untuk kebanyakan potongan kepingan ayam.
Kepingan boleh jadi kosong atau diperap.

Aksesori



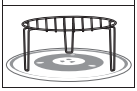
Arahan
Letakkan ayam di atas Rak wayar rendah dengan piring kecil diletakkan di bawahnya bagi tujuan mengumpulkan titisan dan letakkan kesemuanya di atas dulang Kaca. Tekan Daging/ Pencuci mulut, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 17 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi semasa memasak untuk mengingatkan anda membalikkan daging. Tekan Mula/Set untuk teruskan memasak sebaik sahaja daging telah dibalikkan.

Program 18 **Daging Satay**

Berat: 0.1 kg / 0.2 kg / 0.3 kg / 0.4 kg

Sesuai untuk menggoreng pelbagai jenis pencucuk daging.

Aksesori



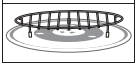
Arahan
Potong daging kepada kepingan nipis dan perapkan ia dengan sos selama kira-kira 15-20 minit, kemudian ikatnya bersama. Susun daging sate di atas Rak wayar tinggi dengan piring kecil diletakkan di bawahnya bagi tujuan mengumpulkan titisan dan letakkan kesemuanya di atas dulang Kaca. Tekan Daging/Pencuci mulut, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 18 Menu Automatik, tekan Mula/Set, tekan Atas/Bawah untuk memilih berat dan tekan Mula/Set. Ketuhar akan berbunyi semasa memasak untuk mengingatkan anda membalikkan daging. Tekan Mula/Set untuk teruskan memasak sebaik sahaja daging telah dibalikkan.

Bersambung pada halaman seterusnya

Masak Automatik

Program 19 **Kek**

Aksesori



Bahan-bahan:

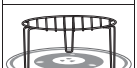
Tepung serbaguna serbuk penaik Secubit garam	Ayak bersamasama.	150 g 1 sudu teh	Telur, dipukul susu Ekstrak vanila	240 g 1 sudu besar 1 sudu teh
mentega		150 g		
Gula kastor		150 g		

Arahan
Garisan dan gris 20 cm cincin pan kek. Krim, mentega dan gula dipukul hingga kembang. Secara beransur-ansur pukul telur dan vanila. Perlahan-lahan lipat tepung yang diayak dalam beberapa penambahan, berselang-seli dengan 1 sudu besar susu. Letakkan rak wayar Rendah di dalam ketuhar dan tekan Daging/Pencuci mulut, tekan Atas/Bawah untuk memilih program 19 Menu Automatik, tekan Mula/Set untuk prapanas. Gaulkan adunan kek dengan sebati dan tuangkan ke dalam kuali kek yang disapukan minyak. Selepas prapemanasan, letakkan pan kek di atas Rak wayar rendah di dalam ketuhar dan tekan Mula/Set.

Program 20 **Biskut**

Bilangan kepingan: 20 keping

Aksesori



Bahan-bahan:

mentega	60 g	Ekstrak vanila	¼ sudu teh
gula perang	2 ½ sudu besar	soda penaik	¼ sudu teh
gula	2 ½ sudu besar	Secubit garam	
Tepung serbaguna	85 g	telur	½

Arahan
Pukul mentega bersama-sama dengan kedua-dua jenis gula dalam mangkuk pencampuran sehingga berkrim. Tambah telur dan pukul hingga gebu. Kemudian masukkan ekstrak vanila dan kacau rata. Masukkan tepung, garam dan soda penaik ke dalam adunan sekali gus dan kacau rata. Letakkan kerajang aluminium pada rak wayar Tinggi. Tekan Daging/Pencuci mulut, guna Atas/Bawah untuk memilih program 20 Menu Automatik, kemudian tekan Mula/Set untuk prapanas. Masukkan adunan dengan sudu kepada 18 hingga 20 bahagian (lebih kurang 12 g setiap satu) ke dalam kerajang aluminium, sediakan ruang yang cukup di antaranya. Selepas prapemanasan, letak rak wayar Tinggi di dalam ketuhar dan tekan Mula/Set untuk mula memasak. Selepas memasak, biarkan biskut di atas kerajang hingga sejuk, kemudian angkat untuk mengelakkannya daripada melekat. Nota: Anda juga boleh menggunakan dulang pembakar anda. Letak kerajang aluminium di atas dulang pembakar, kemudian letak di atas rak wayar Tinggi.

Mengguna Program Pembersihan Aqua

Program ini direka untuk membersihkan rongga dan menghilangkan sebarang bau makanan dari ketuhar gelombang mikro.

Letak 300 ml (1½ cawan) air, satu hirisan buah lemon dan kira-kira 1 sudu teh jus limau nipis ke dalam mangkuk kaca yang selamat digunakan dengan ketuhar gelombang mikro. Paras air tidak boleh melebihi ketinggian separuh mangkuk.



Tekan Pembersihan Aqua.

Tekan Mula/Set.
Ketuhar akan memanaskan air dan menghasilkan wap di dalam rongga. Biarkan ia pegun.
Program ini berjalan selama 20 minit.

Cabut palam kuasa dan keluarkan mangkuk apabila ketuhar berbunyi bip. Sekarang, lap semua wap daripada rongga dengan kain lembut.

■ Nota
1. Jangan keluarkan dulang kaca dan cincin gulung semasa program ini.
2. Ulangi prosedur di atas mengikut keperluan.

Garis panduan memasak dan memanaskan semula

Kebanyakan makanan dipanaskan semula dengan cepat dalam ketuhar anda dengan kuasa TINGGI. Makanan boleh dibawa kembali pada suhu menghidang dalam hanya beberapa minit.

Sentiasa periksa makanan yang panas menggelegak dan kembali ke ketuhar jika perlu.

Sebagai peraturan umum, sentiasa menutup makanan basah, sup, kaserol dan makanan bersalut.

Jangan tutup makanan kering contohnya roti gulung, pai daging kisar, sosej gulung dan lain-lain.

Ingat apabila memasak dan panaskan semula sebarang makanan ia perlu dikacau atau dibalik apabila perlu. Ini memastikan memasak dan memanaskan semula lebih rata di luar dan di tengah.

PAI DAGING KISAR - AWAS

INGAT walaupun pastri sejuk apabila disentuh, isinya akan sangat panas menggelegak dan akan memanaskan seluruh pastri. Pastikan anda tidak terlebih memanas jika tidak hangus boleh berlaku disebabkan oleh lemak dan gula kandungan yang tinggi dalam adunan. Periksa suhu adunan sebelum dimakan untuk mengelakkan mulut anda terbakar.

PUDING DAN CECAIR - AWAS

Puding dan makanan yang kaya dengan lemak atau gula, jem, pai daging kisar, tidak boleh terlebih dipanaskan. Makanan ini tidak harus dibiarkan begitu sahaja kerana dengan terlebih masak makanan ini boleh terbakar. Sentiasa berhati-hati apabila memanaskan semula item ini.

Jangan tinggalkan tanpa pengawasan.

BOTOL BAYI - AWAS

Susu atau formula MESTI digoncang menyeluruh sebelum pemanasan dan sekali lagi pada akhirnya dan diuji dengan teliti sebelum memberi makan bayi.

Untuk 200-240 ml susu dari suhu peti sejuk, keluarkan penutup dan puting. Panaskan dengan kuasa TINGGI selama 30-50 saat. SEMAK DENGAN TELITI SEBELUM SUAPAN.

Untuk 90 ml susu dari suhu peti sejuk, keluarkan penutup dan puting. Panaskan dengan kuasa TINGGI selama 15-20 saat. SEMAK DENGAN TELITI SEBELUM SUAPAN.

Cecair N.B. pada bahagian atas botol akan menjadi lebih panas daripada di bahagian bawah.
Botol itu perlu digoncang dengan teliti dan diuji sebelum digunakan.

KAMI TIDAK MENGESYORKAN ANDA MENGGUNAKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA UNTUK MENSTERIL BOTOL BAYI.

Jika anda mempunyai pensteril ketuhar gelombang mikro khas kami menggesa anda supaya sangat berhati-hati kerana kuantiti air yang rendah terlibat. Ia adalah penting untuk mengikuti arahan tersirat pengilang.

MAKANAN BERSADUR
Selera semua orang berbeza dan masa pemanasan semula bergantung kepada kandungan makan. Item yang tumpat cth kentang lenyek, hendaklah diratakan dengan baik. Jika banyak kuah ditambah, masa tambahan mungkin diperlukan.
Letakkan item tumpat di luar plat.
Antara 2-4 min pada kuasa TINGGI akan memanaskan semula purata bahagian. Jangan menindih makanan.

MAKANAN DALAM TIN
Keluarkan makanan dari dalam tin dan letakkan di dalam pinggan yang sesuai sebelum pemanasan.

SUP
Gunakan mangkuk dan kacau sebelum pemanasan dan sekurang-kurangnya sekali semasa masa pemanasan semula dan sekali lagi pada akhir.

KASEROL
Kacau pertengahan dan sekali lagi pada akhir pemanasan.

Soalan dan jawapan

S: Mengapa ketuhar saya tidak dapat dihidupkan?

J: Apabila ketuhar tidak dapat dihidupkan, semak perkara berikut:

1. Adakah ketuhar dipasang dengan selamat?
   Alih keluar palam dari soket, tunggu 10 saat dan masukkan semula.
2. Semak pemutus litar dan fius.
   Set semula pemutus litar atau gantikan fius jika ia trip atau terbakar.
3. Jika pemutus litar atau fius semua baik, pasang palam perkakas lain ke dalam soket. Jika perkakas lain berfungsi, mungkin terdapat masalah dengan ketuhar. Jika perkakas lain tidak berfungsi, mungkin terdapat masalah dengan soket.
   Jika ia kelihatan ada masalah dengan ketuhar, hubungi Pusat Servis yang berdaftar.

S: Ketuhar menyebabkan gangguan TV saya. Adakah ini normal?

J: Sesetengah gangguan radio dan TV mungkin berlaku apabila anda memasak dengan ketuhar gelombang mikro. Gangguan ini sama dengan gangguan yang disebabkan oleh perkakas kecil seperti pengadun, vakum, pengering rambut dan lain-lain. Ia tidak menunjukkan masalah dengan ketuhar anda.

S: Ketuhar tidak akan menerima program saya. Mengapa?

J: Ketuhar direka untuk tidak menerima program tidak betul. Sebagai contoh, ketuhar tidak akan menerima peringkat ke-4.

S: Kadang kala udara panas keluar dari ruang udara ketuhar. Mengapa?

J: Haba yang dibebaskan dari makanan yang dimasak memanaskan udara dalam rongga ketuhar. Udara dihangatkan ini dibawa keluar dari ketuhar oleh corak aliran udara di dalam ketuhar. Tiada ketuhar gelombang mikro di udara. Liang ketuhar tidak boleh disekat semasa memasak.

S: Bolehkah saya gunakan termometer ketuhar konvensional dalam ketuhar?

J: Hanya apabila anda menggunakan mod pemasakan GRIL, PENGGORENG UDARA dan KONVEKSI. Logam dalam beberapa termometer boleh menyebabkan pengarkaan di dalam ketuhar anda dan tidak boleh digunakan pada mod memasak KETUHAR GELOMBANG MIKRO dan KOMBINASI.

S: Terdapat bunyi dengung dan klik dari ketuhar saya apabila saya memasak dalam KOMBINASI. Apakah yang menyebabkan bunyi ini berlaku?

J: Bunyi bising terjadi apabila ketuhar secara automatik beralih daripada kuasa KETUHAR GELOMBANG MIKRO kepada GRIL/KONVEKSI untuk mewujudkan tetapan KOMBINASI. Ini adalah biasa.

S: Ketuhar saya mempunyai bau dan mengeluarkan asap apabila menggunakan fungsi KOMBINASI, GRIL, PENGGORENG UDARA dan KONVEKSI. Mengapa?

J: Selepas penggunaan berulang, adalah disarankan untuk membersihkan ketuhar dan kemudian menjalankan ketuhar tanpa makanan dan dulang Kaca pada GRIL selama 5 minit. Ini akan membakar apa-apa makanan, sisa-sisa atau minyak yang boleh menyebabkan bau dan/atau merokok.

Penjagaan untuk ketuhar gelombang mikro anda

1. Palam ketuhar harus dicabut sebelum pembersihan.
2. Membersihkan bahagian dalam ketuhar, materai pintu dan kawasan materai pintu kerap. Apabila percikan makanan atau cecair tertumpah terkena dinding ketuhar, meterai pintu dan kawasan meterai pintu lap dengan kain lembap. Bahan pencuci yang lembut boleh digunakan jika ia sangat kotor. Penggunaan bahan pencuci yang keras atau kasar adalah tidak digalakkan. Elakkan membersihkan kawasan panduan makanan ketuhar gelombang mikro yang terletak di sebelah kanan dinding rongga.
   JANGAN GUNAKAN PENCUCI KETUHAR KOMERSIAL.
3. Jangan gunakan pembersih keras yang melelas atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana mereka boleh mencalarkan permukaan, yang mungkin menyebabkan kaca pecah.
4. Permukaan ketuhar luar perlu dibersihkan dengan kain lembap. Untuk mengelakkan kerosakan kepada bahagian-bahagian yang beroperasi di dalam ketuhar, air tidak harus memasuki ke dalam bukaan pengudaraan.
5. Jika Panel Kawalan menjadi kotor, bersihkan dengan kain lembut. Jangan gunakan bahan cuci yang keras atau pelelas pada Panel Kawalan. Apabila membersihkan Panel Kawalan tinggalkan pintu ketuhar terbuka untuk mengelakkan ketuhar dari tidak sengaja dihidupkan. Selepas membersih tekan Berhenti/Batal untuk mengosongkan tetingkap paparan.
6. Jika stim berkumpul di dalam atau di sekeliling luar pintu ketuhar, lap dengan kain lembut. Ini boleh berlaku apabila ketuhar gelombang mikro beroperasi di bawah keadaan kelembapan yang tinggi dan sama sekali tidak menunjukkan kerosakan ketuhar.
7. Kadangkala perlu keluarkan dulang kaca untuk dibersihkan. Basuh dulang di dalam air sabun suam atau dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
8. Cincin gulung dan lantai rongga ketuhar perlu dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan bunyi bising yang berlebihan. Hanya lapkan cincin gulung dan rongga lantai ketuhar dengan bahan pencuci lembut dan air panas, kemudian keringkan dengan kain bersih. Wap memasak terkumpul semasa penggunaan berulang tetapi tidak menjejaskan lantai atau roda cincin gulung. Jangan keluarkan cincin gulung dari lantai rongga ketuhar untuk pembersihan.
9. Apabila menggunakan mod GRIL, KONVEKSI, PENGGORENG UDARA atau KOMBINASI, sesetengah makanan mungkin akan memercik minyak pada dinding ketuhar. Jika ketuhar tidak dibersihkan sekali-sekala, ia mungkin mula "asap" semasa digunakan.
10. Pembersih stim tidak boleh digunakan untuk pembersihan.
11. Ketuhar ini hanya boleh diservis oleh kakitangan yang berkelayakan. Untuk penyelenggaraan dan pembaikan ketuhar hubungi pengedar sah yang terdekat.
12. Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar dalam keadaan bersih boleh membawa kepada kemerosotan permukaan yang boleh memberikan kesan buruk kepada jangka hayat perkakas dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.
13. Menjaga liang angin bersih pada setiap masa.
    Periksa bahawa tiada habuk atau bahan lain yang menghalang mana-mana liang angin ketuhar. Jika liang angin tersumbat ini boleh menyebabkan terlalu panas yang akan menjejaskan operasi ketuhar dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Spesifikasi

Sumber Kuasa		230-240 V 50 Hz	220 V 50 Hz
Penggunaan Kuasa	Gelombang Mikro	1550 W	
	Gril	1000 W	
	Konveksi	2100 W	
	Kombinasi	2100 W	
Output	Gelombang Mikro	1000 W (IEC-60705)	
	Gril	1000 W	
	Konveksi	2100 W	
Dimensi Luar		523 (W) × 460 (D) × 300 (H) mm	
Dimensi Rongga Ketuhar		355 (W) × 335 (D) × 241 (H) mm	
Isipadu Kaviti Keseluruhan		29 L	
Diameter Dulang Kaca		315 mm	
Frekuensi Operasi		2450 MHz	
Berat Bersih		18.0 kg	

- Berat dan Ukuran ditunjukkan adalah anggaran.
- Spesifikasi tertakluk kepada perubahan tanpa notis.
- Untuk pengetahuan tentang voltan, negara pengeluar dan nombor serial, sila rujuk kepada label pengenalan di ketuhar gelombang mikro.

目錄

重要安全措施 2
操作指南 9
微波爐部件 11
控制面板 12
配件 14
廚房用具及器皿指南 15
烹調模式 17
設定時鐘 19
兒童安全鎖 19
微波烹調和解凍 20
薄塊燒烤 22
熱風對流烤焗烹調 24
空气炸烹調 26
組合烹調式烹調 28
多段連動烹調 31
快速30秒功能 32
追加烹調功能 32
使用計時器 33
　廚房定時器 33
　放置時間 33
　延遲開始 34
自動解凍 35
自動翻熱 36
自動烹調 38
使用爐腔清潔程式 47
烹調和翻熱指南 48
要求維修之前 49
微波爐的保養 50
規格 51

多謝選購Panasonic產品。

重要安全措施:

操作本微波爐前，請完整閱讀本操作指南和注意事項並保留以便日後參閱。

重要安全措施

警告

1. 微波爐密封條和密封區域應用濕布清潔。
   應檢查微波爐的爐門密封條和爐門密封區域是否受損，如果這些區域受損，不應操作該電器，直至經製造商培訓的服務技術人員維修後方可使用。
2. 切勿在封閉的容器內加熱液體和其他食品，否則可導致爆炸。
3. 當您的微波爐需要維修時，請致電當地Panasonic工程師（客戶服務部）。由不符合資格的人士進行涉及拆開外蓋（保護避免接觸微波能量）的服務或維修操作會有危險。
4. 可觸及的配件可能在使用過程中變熱，應讓幼兒遠離。
5. 由於運行「組合烹調」模式時會產生高溫，兒童只能在成人監督下使用微波爐。
6. 在更換燈管前，請先確保已關閉設備以避免觸電。

小心

1. 請勿嘗試修改、調整或維修爐門、控制面板外殼、安全聯鎖開關或微波爐的其他部位。請勿拆下起到保護作用的外壳，避免接觸微波能量的微波爐外面板。
   維修僅可由符合資格的維修人員進行。
2. 若電線或插頭受損、無法正常運行、或受損或跌落，請勿操作該電器。除了受過製造商培訓的維修技術人員外，由其他人士提供維修服務非常危險。
3. 若電源線受損，必須由製造商、其維修代理或具備資格的類似人員更換，以避免危險。
4. 該電器不適合體力、知覺或心智能力較低，或缺乏經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非使用該電器時由負責其安全的人員監督。
   應對兒童進行監督，不要將微波爐當作玩具。

5. 微波爐適於加熱食品和飲品。乾燥食品、報紙或衣服以及加熱暖墊、拖鞋、海綿、濕布以及類似物品存在受傷、點燃或起火的風險。
6. 在使用前，檢查餐具/容器是否適用於微波爐。
7. 爐門關閉情況下方可操作微波爐。
8. 微波爐不使用時，請勿在爐體內儲存配件外的其他物品，以防微波爐意外啟動。
9. 爐內無食物時，不應啟動該電器的「微波」或「組合烹調」模式。這種操作方式可能損傷該電器。
10. ⚠ 小心！表面高溫
微波爐的外層，包括機殼上的排氣孔和爐門，在「組合烹調」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和「薄塊燒烤」模式下會變熱。打開或關上爐門以及放入或取出食品和配件時應格外謹慎並使用隔熱手套。
11. 微波爐有兩個加熱器位於爐身頂部。使用「組合烹調」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和「薄塊燒烤」功能後，這些表面非常高溫。應格外謹慎，避免接觸爐內的加熱管。
注意：採用這些模式烹調後，微波爐配件也會非常高溫。
12. 在使用「組合烹調」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和「薄塊燒烤」功能時以及之後，由於高溫，取放食品時，切勿接觸外部窗口或爐門或爐腔的內部金屬配件。
13. 若爐腔內出現煙或火，按下停止/取消鍵並讓爐門保持關閉以遏制火焰。
斷開電源線，或在保險絲或斷路器面板處切斷電源。
14. 爐燈必須由經過製造商訓練的維修技術人員更換。請勿嘗試拆下微波爐的外殼。
15. 使用微波烹調期間，不應使用金屬容器或帶有金屬邊的餐具。可能出現火花。

重要安全措施

安裝

檢查微波爐

打開微波爐包裝，取下所有包裝材料，檢查微波爐是否有所損傷，如凹陷、爐門鎖破損或爐門裂縫。若您發現任何損壞，立即通知您的經銷商。請勿安裝受損的微波爐。

接地操作指南

重要資訊：為了您的安全，請確保微波爐正確接地。

若您的交流電插座未接地，則由客戶負責更換為正確接地的壁式插座。

工作電壓

電壓必須與微波爐標籤上規定的一致。若使用了高出規定的電壓，可能導致火災或其他損壞。

微波爐的放置

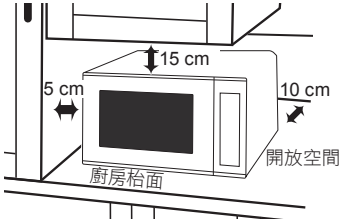
該電器適合室內使用，類似應用包括：

- 商店、辦公室以及其他工作環境中的員工廚房區；
- 農舍；
- 在酒店、汽車旅館以及其他居住環境中供客人使用；
- 在提供住宿及早餐的酒店中使用。

1. 將微波爐放在平穩的表面上，高出地面85 cm。
   該電器為獨立式，不應放置在櫥櫃內。
2. 微波爐安裝好後，應保證可通過拔下插頭或操作斷路器輕鬆將該電器斷開供電。
3. 為了正常操作，確保微波爐空氣流通充足。

廚房枱面使用:

在微波爐頂部留有15 cm的空間，10 cm後部及一側5 cm，另一側則務必為超過40 cm的開放空間。



4. 請勿將微波爐放置在用電或用氣的廚具範圍內。
5. 不可拆下爐腳。
6. 該款微波爐僅供室內使用。請勿在室外使用。
7. 請勿在濕度大的地方使用該微波爐。
8. 電源線不應接觸爐身外側。保持電線遠離熾熱表面。請勿讓電線掛在桌子或工作枱面的邊緣處。請勿將電線、插頭或爐身浸入水中。
9. 請勿堵塞排氣孔。若這些氣孔在操作過程中堵塞，則微波爐可能出現過熱的情況。在這種情況下，熱安全裝置會提供保護，只有在冷卻後方可恢復操作。
10. 該電器不適合通過外部定時器或獨立的遙控系統操作。

11. 當必須更換爐燈時，請諮詢經銷商。

配件

本微波爐配有多種配件。請務必遵守配件提供的說明指示。

轉盤圈

- 請勿從爐腔底部取下轉盤圈。
- 轉盤圈和爐腔底部應經常清潔，以防止產生噪音和剩餘食物堆積。
- 烹調時轉盤圈必須與玻璃轉盤一起操作。
- 如您不慎取下轉盤圈，將轉盤圈輕輕放回微波爐中央的孔中，確保其妥善放置在下方的主軸上。主軸採用平面設計，使其可以在運行時穩固地固定轉盤圈在適當位置。

網架

- 網架用於促進小份菜餚上色並幫助熱量更好地循環。
- 金屬網架必須按指導僅用於「薄塊燒烤」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和「組合烹調」烹調模式下。切勿用於「微波」模式。在手動「組合烹調」程式中，加工小於200克（7安士）食物時，請勿使用。無法正確使用配件可能損傷您的微波爐。
- 當使用「組合烹調」模式時，請勿將鋁製或金屬容器直接放置在網架上。請確保一直在網架和鋁製容器間放入玻璃板或餐具。這可防止出現可能損壞微波爐的火花。

玻璃轉盤

- 操作微波爐時通常應保持轉盤圈和玻璃轉盤在適當位置。此為微波烹調時僅使用的兩個配件。
- 僅使用此微波爐專用的玻璃轉盤。切勿使用其他玻璃轉盤。
- 若玻璃轉盤變熱，在清潔或放入水中前，先讓其冷卻。
- 玻璃轉盤可沿任何方向旋轉。
- 當玻璃轉盤上的食物或烹調容器碰觸到爐壁而使轉盤停止旋轉時，玻璃轉盤會自動逆向旋轉。這是正常情況。打開微波爐門，重新放置食物並且重啟。
- 請勿直接在玻璃轉盤上烹調食物。請確保一直將食物放置在微波安全餐具中。
- 當用「微波」或「組合烹調」模式烹調時，玻璃轉盤可能振動。這不會影響烹調性能。

重要安全措施

空气炸籃

- 確保使用適當的配件。把食物放在網架上的空气炸籃。如有需要，將淺盤放置在網架下面收集滴落油脂。
- 把食物平均地擺放在空气炸籃裡。把食物單層擺放並在食物之間預留空間，以達至最佳效果。如需烹調大量食物，在烹調期間多次攪拌或重新擺放食物。
- 空气炸籃僅可根據指示用於「空气炸」、「薄塊燒烤」、「熱風對流烤焗」、「組合烹調6」及「自動烹調」程式9-12的烹調。
  無法正確使用配件可能損傷您的微波爐。

烹調時間短

因為微波烹調時間比其他烹調方法短很多，未首先查看食物情況前，我們建議不要延長烹調時間。

可能影響烹調時間的因素包括：個人喜愛的生熟度、起始溫度、海拔、體積、食品的大小和形狀以及所用的烹調容器。隨著您熟悉微波爐，您可隨之調整這些參數。

食品沒煮熟比煮得過熟要好。若食物沒煮熟，通常來説可回爐進一步烹煮。若食物煮得過熟，則無計可施。一般來説，開始時選擇最短烹調時間。

重要提示
若超出建議的烹調時間，則食物會變質，在極端條件下，可能起火並且可能損壞微波爐的內部。

份量小的食物

加熱少量食物時應謹慎，這些食物若烹調時間過長則極易燒糊、變乾或著火。一般來説應設定較短烹調時間並頻繁查看食物。

低水分食物

加熱低水分食物時應謹慎，這類食物包括：麵包類、朱古力、爆谷、餅乾和酥餅。若烹調時間過長，則這些食物極易燒糊、變乾或著火。我們建議不要加熱低水分食物，如爆谷。
此微波爐僅開發用於食物。
我們建議不要用於加熱非食物物品，如小麥熱敷袋或熱水瓶。

翻熱

最重要的是翻熱食物上菜時是「滾燙」的。

將食物從微波爐中取出並查看其是否是「滾燙」的，即所有部位均冒熱氣和醬汁均冒泡。（可以選擇用食物溫度計查看食物是否達到了72 ℃ – 請謹記切勿在微波爐內使用溫度計。）

對於無法攪拌的食物，例如：意大利千層麵、牧羊人派，應將中間部分用刀切開，檢驗其是否徹底熱透。即使按照製造商所提供的操作指南，通常也要在上桌前檢查食物是否滾燙，如果不能肯定，將食物放回微波爐中進一步加熱。

放置時間

放置時間指的是烹調或翻熱結束後，食物取出食用前的時間，即讓食物中的熱量繼續作用至中心的靜止時間，這樣可減少冷點。

清潔

必須定期清潔微波爐，並移除任何食物殘留物。

請定期清潔微波爐內部、爐門密封條和爐門密封區域。如有食物噴濺或溢出湯汁，沾附在爐壁、爐門密封條和爐門密封區域，請以濕布擦拭。

無法保持微波爐的清潔可能導致表面變質，從而導致電器使用壽命縮短，還可能導致危險情況的出現。

不可用蒸氣清潔劑進行清潔。

蓋子

在對罐子、容器和外賣食品容器進行微波加熱前，要取下其蓋子。其內部會產生蒸氣和壓力，可能會在微波烹調中或停止後導致爆炸。

嬰兒奶瓶和食物罐

嬰兒奶瓶翻熱時，要取下瓶蓋和奶嘴部分。奶瓶上部的液體會比底部的熱很多，在檢查溫度前必須徹底搖勻。請在飲用前檢查清楚，以避免燙傷。請參閱第48頁。

水煮蛋

帶殼的雞蛋以及完全煮熟的雞蛋不應放在微波爐中加熱，即使微波加熱至中途或已經結束仍不可以，這也可能導致爆炸。

帶皮食物

馬鈴薯、蘋果、蛋黃、原棵蔬菜和香腸均為不帶有多孔外皮的食物。這些食物在烹調前必須用叉子刺穿以防止爆開。

重要安全措施

紙和塑膠

當在塑膠或紙質容器內加熱食物時，請注意及看管微波爐。請勿在燒烤袋上使用金屬帶，以免產生電弧。

請勿使用再生紙產品（例如廚房紙），除非產品說明專門用於微波爐中。這些產品含有雜質，在使用時可能產生火花和/或起火。

液體

以微波爐加熱飲品有可能會出現液體延遲性噴濺沸騰，因此，處理內含液體的容器時必須小心。

為了防止噴濺式沸騰，應採取以下步驟：

a) 避免使用窄頸的樽形容器。

b) 不要過熱。

c) 將容器放入微波爐前，攪拌容器中的液體，加熱中途再攪拌一次。

d) 加熱後，使其在爐中靜置片刻，在從容器中小心倒出前再次攪拌。

油炸

請勿嘗試在微波爐內進行油炸。

電弧

若使用金屬容器、網架損壞或所用食物重量不當，則可能意外出現電弧。電弧是在微波爐中看到的藍色閃光。若電弧出現，立即關閉機器。若放置不管，電弧繼續出現，會損壞機器。繼續使用「薄塊燒烤」模式進行烹調。

肉類溫度計

僅在肉類從微波爐中取出時，使用肉類溫度計來查看帶肉件連骨部分和禽類的生熟度。若還未完全熟透，需要放回爐內，在建議的火力下再烹調幾分鐘。肉類放入微波爐再加熱時，請記得先取出溫度計。

操作指南

放置時間

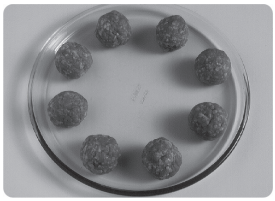
密度大的食物（如肉類、帶皮馬鈴薯和蛋糕）在烹調完成後（在微波爐內或外）需要靜置一段時間，以便讓熱量到達食物的中心，讓食物熟透。靜置時，用鋁箔包裹帶骨肉和帶皮馬鈴薯。帶骨肉塊需要約10–15分鐘，帶皮馬鈴薯需要5分鐘。其他食物，如碟頭食物、蔬菜、魚類等，需要靜置2–5分鐘。若食物在靜置後仍未煮熟，請放回微波爐內再烹調一段時間。解凍後的食物，也應進行靜置。

份量



少量烹調比大量烹調更快，翻熱小份量食物比大份量更快。

空間距離



若食物之間有足夠的空間，食物會烹調得更快且更均勻，請勿將食物堆疊。

食材水份

很多新鮮食物（例如：蔬菜和水果）的含水量隨季節變化。由於這一原因，烹調時間可能需要調整。乾燥的配料（例如：米、意大利麵）可能在儲存過程中變乾，烹調時間可能有所不同。

穿刺



一些食物上的外皮和膜可能導致蒸氣在烹調過程中聚集。
這些食物在烹調前必須刺破或剝下一部分外皮，以便讓蒸氣溢出。蛋類、馬鈴薯、蘋果、香腸等均需要在烹調前刺破外皮。請勿嘗試用微波爐烹調帶殼雞蛋。

遮蓋



用微波保鮮紙或蓋子遮蓋食物。可遮蓋魚類、蔬菜、砂鍋菜、湯類。請勿遮蓋蛋糕、調味醬、帶皮馬鈴薯或酥餅。

密度

多孔透氣食物比密實的食物加熱更快。

下一頁繼續

操作指南

保鮮紙
保鮮紙幫助保持食物滋潤並阻擋蒸氣，幫助縮短烹調時間。烹調前刺破可讓多餘的蒸氣溢出。移除保鮮紙時應小心謹慎，因當積聚的蒸氣一下子湧出會非常熱。

形狀



當食材形狀相若時烹調效果則更理想勻。食物在圓形容器中比在方形容器中烹調會更好。

起始溫度
食物溫度越低，加熱時間會越長。翻熱從冰箱取出的食物比室溫下的食物需要更長時間。

液體



在加熱前後和加熱一半時間後所有液體均需攪拌。水要在加熱前和加熱中進行攪拌，以免溢出。
請勿加熱剛煮過的液體。不要過熱。

翻轉和攪拌
一些食物在烹調過程中需要攪拌。肉類和禽類在烹調時間過半後需要翻轉。

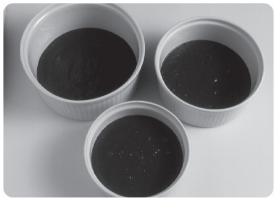
擺位
單件食物（例如：雞肉塊或扒類）應放置在盤子上，較厚的部位朝外。

檢查食物



在使用建議時間烹調中和烹調後，必須查看食物，即使選擇「自動程式」也應如此（就像您會查看焗爐中烹調的食物一樣）。如有需要，則把食物放回微波爐中進一步加熱。

容器大小

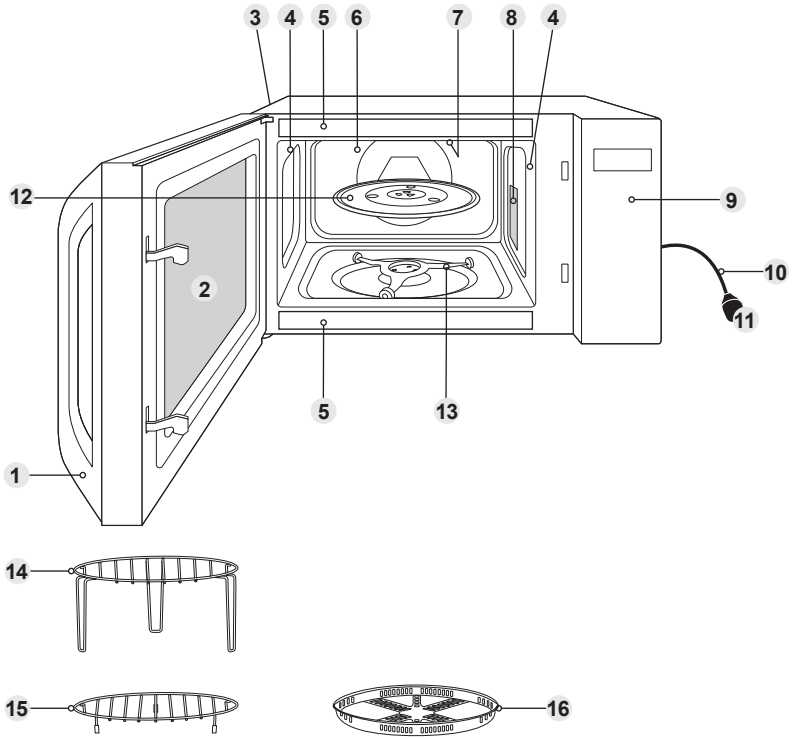


請按照菜譜中提供的容器尺寸準備，這些都會影響烹調和翻熱的所需時間。
一定量的食物鋪平在更大的餐具可更有效地進行烹調和翻熱。

清潔
微波會對食物顆粒產生作用，應時刻保持爐內清潔。將微波爐噴霧式清潔劑噴灑在軟布上，即可清除爐內殘留的食物頑固污漬。清潔後要將微波爐擦乾。

微波爐部件

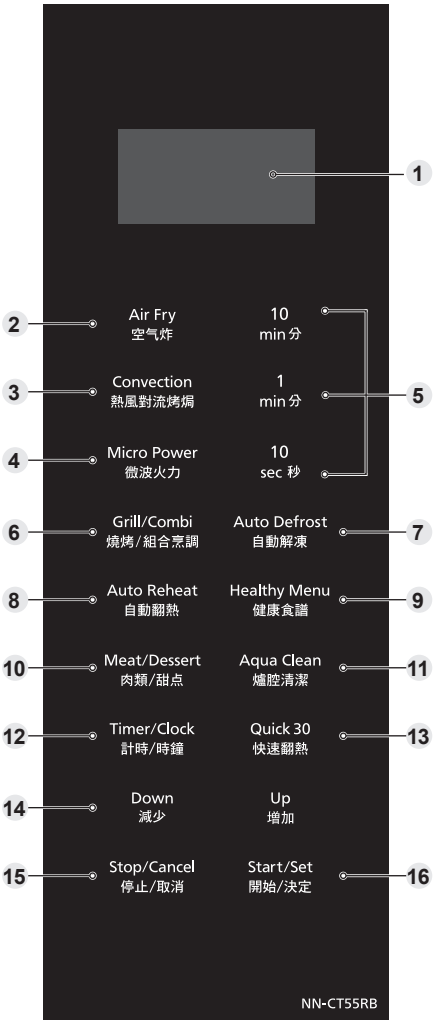
1. 拉門手柄
拉動以開門。烹調過程中打開爐門會使過程停止，但不會取消程式。關閉爐門並按下開始/決定鍵後，烹調將會恢復。烹調程式運行中任何時候開門均是完全安全的，因為沒有微波輻射的風險。
2. 爐門窗
3. 外部氣孔
4. 排氣孔
5. 食譜標籤
6. 熱風對流烤焗加熱器
7. 燒烤元件
8. 波導口
（請勿拆下。）
9. 控制面板
10. 電源線
11. 插頭
12. 玻璃轉盤
13. 轉盤圈
14. 高網架
15. 低網架
16. 空气炸籃



微波爐上貼有識別和注意標籤。

■ 註
插圖僅供參考。

控制面板



• 控制面板的外觀可能會有所不同，但文字與功能則相同。

1 螢幕（第13頁）
微波爐首次接通電源，螢幕上顯示「88.88」。

2 空气炸鍵

3 熱風對流烤焗鍵

4 微波火力鍵

5 時間鍵

6 燒烤/組合烹調鍵

7 自動解凍鍵

8 自動翻熱鍵

9 健康食譜鍵

10 肉類/甜点鍵

11 爐腔清潔鍵（第47頁）

12 計時/時鐘鍵

13 快速翻熱鍵

14 增加/減少鍵

15 停止/取消鍵
烹調前:
按一下清除您的指示。
烹調中:
按下暫時停止烹調程式。再按一下可取消您按下的所有指令，然後螢幕會顯示一點或當天時間。

16 開始/決定鍵
按一下讓微波爐開始運行。在微波爐運行過程中，一旦門打開或按下停止/取消，必須重新按下開始/決定才能重啟微波爐。
選擇「自動」程式數字後按一下即可設定程式，並讓您繼續設定重量。

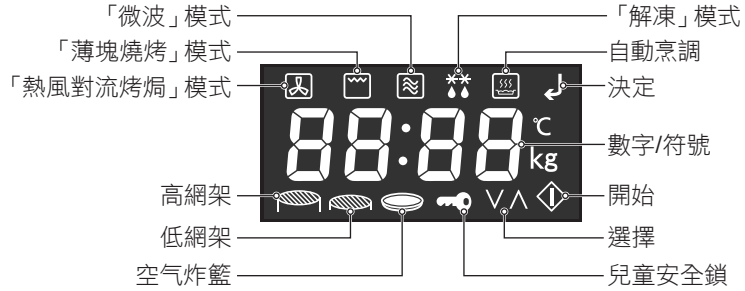
■ 註

1. 若在烹調程式設定後6分鐘內未能按下開始/決定鍵，微波爐會自動取消該程式。螢幕會回復成時鐘或點。
2. 將微波爐放置在熒幕不高於視綫水平的位置，以獲得最佳的觀看體驗。

■ 「嗶」一聲

當正確按下鍵時，會聽到「嗶」一聲。若按下鍵沒有聽到「嗶」一聲，表示微波爐並未或無法接受指令。在不同程式階段之間，以及在運行「自動食譜」功能期間要進行攪拌或翻轉食物時，微波爐會「嗶」兩次。使用「熱風對流烤焗」或「組合烹調」模式翻熱結束後，微波爐會「嗶」三次。在完整程式結束後，微波爐「嗶」5次，螢幕會顯示「End（結束）」。

螢幕



- 完成設定後「開始」指示燈閃爍，翻熱或烹調準備開始。按下開始/決定鍵開始翻熱或烹調。
- 需要確認設定時「決定」指示燈會閃爍。按下開始/決定鍵確認設定並繼續下一個設定。
- 高網架、低網架和空气炸籃指示燈説明每個「自動食譜」適合使用那個配件。
- 按下增加/減少鍵更改設定時，「選擇」鍵指示燈閃爍。

配件

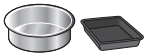
模式	微波	薄塊燒烤	熱風對流烤焗 空气炸
玻璃轉盤 	✓	✓	✓
網架 	✗	✓	✓
空气炸籃 	✗	✓	✓

模式	組合烹調		
	「薄塊燒烤」+「熱風對流烤焗」 C-6 (組合烹調 6)	「薄塊燒烤」+「微波」 C-1, C-5 (組合烹調 1, 5)	「薄塊燒烤」+「熱風對流烤焗」+「微波」 C-2, C-3, C-4 (組合烹調 2, 3, 4)
玻璃轉盤 	✓	✓	✓
網架 	✓	✓	✓
空气炸籃 	✓	✗	✗

註:

• 操作微波爐時通常應保持玻璃轉盤在適當位置。

廚房用具及器皿指南

容器	微波	薄塊燒烤 C-6 (組合烹調 6)	熱風對流烤焗 空气炸	C-1 - C-5 (組合烹調 1 - 5)
隨附配件 **網架** 	✗	✓	✓	✓
隔熱玻璃容器 	✓	✓	✓	✓
非隔熱玻璃容器 	✗	✗	✗	✗
隔熱塑膠容器 	✓	✗	✗	✗
非隔熱塑膠容器 	✗	✗	✗	✗
陶瓷器 	✓	✓	✓	✓
即棄硬紙板容器 	✓*	✓*	✓*	✓*
漆器 	✗	✗	✗	✗
金屬廚具 	✗	✓ 註: 切勿使用有樹脂手柄的餐點容器。	✓ 註: 切勿使用有樹脂手柄的餐點容器。	✗

***** 查閱製造商建議，廚具必須耐熱或按照食譜指示。

註:

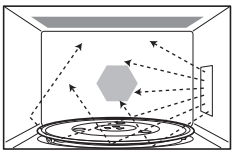
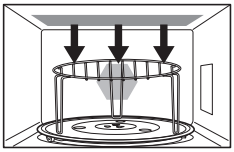
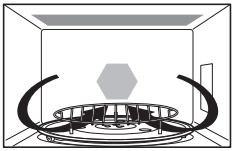
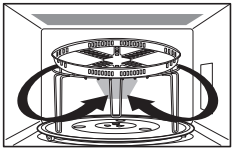
• 附有圖片的陶瓷或瓷器可能會褪色。切勿使用該容器。

下一頁繼續

廚房用具及器皿指南

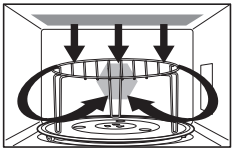
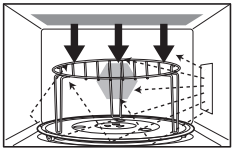
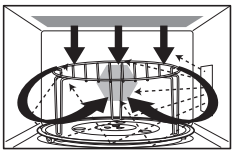
容器	微波	薄塊燒烤 C-6 (組合烹調 6)	熱風對流烤焗 空气炸	C-1 - C-5 (組合烹調 1 - 5)
飲管、藤、木 	X	X	X	X
微波安全保鮮紙 	✓	X	X	X
錫紙 	X	✓	✓	X
矽膠焗盤 	✓*	X	✓*	X
蠟紙 	✓	X	X	X
牛皮紙袋 	X	X	X	X
微波爐烹調袋 	✓	✓*	✓*	✓
紙巾和餐巾紙 	✓	X	X	X
溫度計 微波安全 	✓	X	X	X
傳統式	X	✓	✓	X

烹調模式

烹調模式	使用配件	用途	容器
微波 	無 （僅限玻璃轉盤）	• 解凍 • 翻熱 • 熔解：牛油、朱古力、芝士。 • 烹調魚、蔬菜、水果、雞蛋。 • 準備：燉水果、果醬、醬汁、燉蛋、肉類、魚類。 • 烤焗天然無色素蛋糕。 **不建議翻熱**	直接在玻璃轉盤上使用微波爐專用碟或碗，例如 Pyrex®（派熱克斯玻璃）。 **切勿使用金屬。**
薄塊燒烤 	高網架 或 低網架	• 燒烤薄塊肉和魚片。 • 烤麵包。 • 烤餸菜或酥皮批。 **不建議翻熱**	請直接在網架或玻璃轉盤上使用隔熱碟、碟或碗，例如 Pyrex®（派熱克斯玻璃）。
熱風對流烤焗 	高網架 或 低網架 或 空气炸籃	• 可調校短時間烤小件食物：酥皮、曲奇、蛋糕卷。 • 特製食物：焗麵包卷、焗海綿蛋糕。 • 焗意大利薄餅、蛋撻。 **建議翻熱**	可以在網架上使用隔熱、金屬鐵罐。 **切勿將餸菜直接放在玻璃轉盤上。**
空气炸 	空气炸籃 + 高網架	• 烤薯條。 • 烤牛排、豬排、漢堡。 • 烤急凍油炸食品。 **不必翻熱**	直接把食物放在空气炸籃上。

下一頁繼續

烹調模式

烹調模式	使用配件	用途	容器
「薄塊燒烤」+「熱風對流烤焗」C-6 (組合烹調 6) 	高網架 或 低網架 或 空气炸籃	• 燒烤肉、厚牛扒。 • 燒烤魚、蔬菜。 **建議翻熱**	可以在網架上使用隔熱、金屬鐵罐。 **切勿將餸菜直接放在玻璃轉盤上。**
「薄塊燒烤」+「微波」C-1, C-5 (組合烹調 1, 5) 	高網架 或 低網架	• 烹調寬條麵、肉類，薯仔或焗菜。 • 燒烤雞塊（中途翻轉）。 **不建議翻熱**	直接在網架或玻璃轉盤上使用適合微波和隔熱的碟。 **切勿使用金屬。**
「薄塊燒烤」+「熱風對流烤焗」+「微波」C-2, C-3, C-4 (組合烹調 2, 3, 4) 	高網架 或 低網架	• 燒烤肉和家禽 • 翻熱和脆皮度（法式鹹派、意大利薄餅、麵包、寬條麵、焗菜）。 **如有需要可翻熱**	直接在網架或玻璃轉盤上使用適合微波和隔熱的碟。 **切勿使用金屬。**

設定時鐘

微波爐首次接通電源，螢幕上顯示「88.88」。



按下計時/時鐘鍵兩次。
小時開始閃爍。

按下增加/減少鍵以設定小時。

按下開始/決定鍵。
分鐘開始閃爍。

按下增加/減少鍵以設定分鐘。



按下開始/決定鍵。
冒號開始閃爍，當天時間現在鎖定於螢幕中。

■ 註
1. 如要重設當天時間，重覆以上所有步驟。
2. 只要插上插座持續供電，則會一直顯示時間。
3. 此為12小時制的時鐘。

兒童安全鎖

本功能會使微波爐無法操作，不過爐門可以打開。兒童安全鎖可在顯示點或時間時進行設定。

設定：



在10秒內按下開始/決定鍵3次。
螢幕上亮起 燈。
當天時間會消失。實際時間不會失去。
「Child（兒童）」顯示在螢幕上。

取消：



在10秒內按下停止/取消鍵3次。
燈熄掉。
螢幕會重新出現當天時間。

微波烹調和解凍

使用微波爐時必須固定玻璃轉盤。總共有5個不同微波火力可使用（請參考以下圖表）。



按下微波火力鍵。
亮起，螢幕上閃爍 V Λ。

按下增加/減少鍵選擇火力*。

設定烹調時間。



按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

火力級		可用時間上限
1000 W	高火	30分鐘
715 W	中高火	1小時30分鐘
440 W	中火	1小時30分鐘
250 W	解凍	1小時30分鐘
100 W	低火	1小時30分鐘

* 您亦可以重複按下微波火力以選擇所需火力等級。

■ 註

1. 如有需要，您可以在烹調期間更改烹調時間。烹調期間，使用時間鍵設定額外的烹調時間。您可以增加從10秒到10分鐘的時間。
2. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）
3. 若輸入了烹調時間，但之前未選擇火力，則微波爐會自動採用高火微波火力烹調。
4. 烹調時，玻璃轉盤可能振動。這不會影響烹調性能。
5. 若要瞭解「多段連動烹調」，請參閱第31頁。
6. 「放置時間」可在設定微波火力和時間後進行設定。請參閱第33頁。
7. 任何金屬配件請勿放入微波爐內使用。
8. 進行解凍時請務必要定時打開爐門查看食物，然後再繼續解凍程序。解凍時不需要將食物蓋住。在解凍時，可攪拌、翻轉或分數次解凍以確保達到均勻的效果。解凍大塊凡肉類關節和雞肉時，在解凍到一半時翻轉食物。

解凍指南

解凍提示

重覆檢查解凍程式幾次，即使您使用自動程式。
留意放置時間。

放置時間

個別食物解凍後可以即時烹調。大塊食物的中心通常是冷凍的。解凍後讓食物靜置**最小一小時**。在放置時間期間，溫度平均分散，透過熱傳導解凍食物。
註：如不立即烹調食物，應放入雪櫃。
切勿在未烹調食物前再冷凍解凍食物。

切碎肉類或肉粒和海鮮



由於這些食物的外層很快會解凍，因此有需要將它們分開，解凍時將大塊食物分件，並在解凍後拆開。

細份食物



必須盡快將排骨和烤雞塊分開，讓它們徹底均衡解凍。
脂肪部分和尾部較快解凍。放在玻璃轉盤中央。

麵包

讓麵包條靜置5-30分鐘待中心融化。如麵包切片和麵包卷切開一半，可以縮短放置時間。

薄塊燒烤

「薄塊燒烤」模式特別適用於薄片肉、牛扒類、烤肉串、香腸或雞肉，還適合熱三文治和所有焗烤類菜餚。

使用配件


高網架


低網架


空气炸籃

Grill/Combi
燒烤/組合烹調

按下燒烤/組合烹調鍵。

亮起，螢幕上閃爍 V Λ。

Down
減少

Up
增加

按下增加/減少鍵選擇火力*。

等級	
G-1	700 W
G-2	1000 W

10
min 分

1
min 分

10
sec 秒

設定烹調時間。
（長達1小時30分鐘）

Start/Set
開始/決定

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 您亦可以重複按下燒烤/組合烹調以選擇所需等級。

■ 註

1. 如有需要，您可以在烹調期間更改烹調時間。烹調期間，使用時間鍵設定額外的烹調時間。您可以增加從10秒到10分鐘的時間。
2. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）
3. 將食物放在玻璃轉盤上的網架上。將隔熱盤放置在下面收集脂肪和滴落物。
4. 薄塊燒烤時切勿遮蓋食物。
5. 請勿預熱微波爐。
6. 烤焗烹調中不使用微波火力。
7. 大多數食物在烹調中途需要翻轉。當翻轉食物時，打開爐門並且用隔熱手套小心地取出網架。
8. 翻轉食物後，將它放回微波爐並關上爐門，然後按下開始/決定鍵。
   微波爐顯示會繼續倒計時剩餘的薄塊燒烤時間。
9. 燒烤元件在烹調過程中會亮起並關閉，這是正常現象。
10. 在爐腔發熱時，請勿接觸頂部的加熱裝置和爐腔內部。加熱裝置可能仍然很熱。
11. 使用「薄塊燒烤」模式後，產品可能有一段時間無法運行，以便防止過熱。

■ 小心!

玻璃轉盤在適當位置上，且必須使用網架。手持網架和隔熱盤，從微波爐中取出網架。取出配件時使用隔熱手套。由於高溫，取放食品時，切勿接觸外部窗口或爐門或爐腔的內部金屬配件。

熱風對流烤焗烹調

熱風對流烤焗微波爐內置一個有風扇的加熱管，利用乾熱功能製作脆皮、金黃的外層。大部分傳統食譜適用。（例如：曲奇、蛋糕、肉類和烤焗食物。）大部分烤焗食物需要將微波爐預熱。

使用配件


高網架


低網架


空气炸籃

使用翻熱功能

Convection 熱風對流烤焗 → Down 減少 / Up 增加 → Start/Set 開始/決定

按下熱風對流烤焗鍵。
亮起，螢幕上閃爍 ∨ ∧ 和 ◈。

按下增加/減少鍵選擇所需溫度*。
(70-230 ℃)
微波爐不可翻熱到40 ℃至60 ℃之間的溫度。

按下開始/決定鍵開始翻熱。
翻熱期間螢幕上亮起「P」和溫度燈。

翻熱結束後（「嗶」3次），打開爐門並將食物放入微波爐。

10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒

設定烹調時間。
（100 ℃至230 ℃之間的溫度長達1小時30分鐘，70 ℃至90 ℃之間的溫度長達9小時）

Start/Set 開始/決定

按下開始/決定鍵。
烹調程式會開始，螢幕上的時間會倒數。

* 您亦可以重複按下熱風對流烤焗鍵以選擇溫度。

不使用翻熱功能

Convection 熱風對流烤焗 → Down 減少 / Up 增加 → 10 min 分 / 1 min 分 / 10 sec 秒

按下熱風對流烤焗鍵。
亮起，螢幕上閃爍 ∨ ∧ 和 ◈。

按下增加/減少鍵選擇所需溫度*。
(40-230 ℃)

設定烹調時間。
（100 ℃至230 ℃之間的溫度長達1小時30分鐘，40 ℃至90 ℃之間的溫度長達9小時）

Start/Set 開始/決定

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 您亦可以重複按下熱風對流烤焗鍵以選擇溫度。

溫度	預備餡菜
40 ℃	發酵麵包和意大利薄餅麵團，乳酪
50-70 ℃	保溫
80-90 ℃	風乾（香草、水果）
100-110 ℃	蛋白霜*
120-140 ℃	肉類和魚肉醬
150-160 ℃	焗蛋、奶黃布丁
170-190 ℃	法式鹹派*、曲奇餅*、餅乾*、水果蛋糕、果仁蛋白餅*、泡芙糕點*、海綿蛋糕
200-210 ℃	烤肉、慢燉肉或燉肉
220-230 ℃	麵包、意大利薄餅*、焗撻*、焗飯*

* 如果您想讓食物烤得更熟透，建議使用高網架。

■ 註

1. 如有需要，您可以在烹調期間更改烹調時間。烹調期間，使用時間鍵設定額外的烹調時間。您可以增加從10秒到10分鐘的時間。
2. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）
3. 當微波爐達到翻熱溫度時，溫度會閃爍，然後「嗶」3次提醒您將食物放入微波爐。打開爐門，將食物放入微波爐，然後關上爐門。
4. 微波爐達到預熱溫度後可以輸入烹調時間。必須在30分鐘內輸入時間，否則微波爐會停止預熱、「嗶」5次並回復待機模式。

■ 小心!

玻璃轉盤在適當位置上，且必須使用網架。手持網架和隔熱盤，從微波爐中取出網架。取出配件時使用隔熱手套。由於高溫，取放食品時，切勿接觸外部窗口或爐門或爐腔的內部金屬配件。

空气炸烹調

「空气炸」功能結合了強大熱力和最大化的氣流來烹飪食物直至酥脆和金黃色。不必翻熱。在選擇「空气炸」功能後，設定烹調時間。

使用配件



高網架



空气炸籃



按下空气炸鍵。

亮起，螢幕上閃爍 ∨∧。



按下增加/減少鍵選擇所需溫度。



設定烹調時間。
（長達1小時30分鐘）



按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

溫度	用途
180 ℃	新鮮蔬菜、急凍蔬菜（蘆筍、椰菜花、西蘭花、甜椒）、雜菜
200 ℃	急凍雞塊、翻熱油炸食品
230 ℃	急凍意大利薄餅、急凍馬鈴薯食品、新鮮雞胸肉、雞槌、新鮮牛肉餅、新鮮三文魚扒

■ 註

1. 確保使用適當的配件。把食物放在網架上的空气炸籃。如有需要，將淺盤放置在網架下面收集滴落油脂。
2. 把食物平均地擺放在空气炸籃裡。把食物單層擺放並在食物之間預留空間，以達至最佳效果。如需烹調大量食物，在烹調期間多次攪拌或重新擺放食物。
3. 如有需要，您可以在運行時調整烹調時間。使用時間鍵增加從10秒至10分鐘的額外烹調時間。
4. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）

使用「空气炸」功能時，將食物平放在空气炸籃裡並放在高網架上，然後放在玻璃轉盤上。如有需要，將淺盤放置在網架下面收集滴落油脂。

食物	重量/數量	溫度	選擇時間	操作指南/指引
急凍				
西蘭花	300克	180 ℃	20-25分鐘	單層擺放。在總時間經過⅔時翻轉。
雜菜	300克	180 ℃	25-30分鐘	
雞塊	400克	200 ℃	20-25分鐘	在總時間經過⅔時翻轉。
意大利薄餅（20厘米）	200克	230 ℃	16-20分鐘	–
意大利薄餅（24厘米）	300克	230 ℃	20-25分鐘	–
薯條	300克	230 ℃	30-35分鐘	在總時間經過⅔時翻轉。
冷藏				
翻熱油炸食物	300克	200 ℃	10-15分鐘	在總時間經過⅔時翻轉。
意大利薄餅（20厘米）	200克	230 ℃	10-12分鐘	–
意大利薄餅（24厘米）	300克	230 ℃	16-18分鐘	–
新鮮				
西蘭花	300克	180 ℃	25-30分鐘	切成一口大小，單層擺放。以油、鹽和黑胡椒調味。在總時間經過⅔時翻轉。
三文魚扒	400克（2-3片）	230 ℃	30-35分鐘	每片120克-150克，約3厘米厚。帶皮一側朝下。
雞胸	500克（2-3片）	230 ℃	30-35分鐘	每片200克-250克，約3厘米厚。以油、鹽和黑胡椒調味。在總時間經過⅔時翻轉。
肉餅	400克（2-3片）	230 ℃	25-30分鐘	每片130克-150克，約1厘米厚。

烹調表上的溫度和烹調時間可能與食物包裝上不同。

組合烹調式烹調

「組合烹調」表示可以同時使用「微波」、「薄塊燒烤」和「熱風對流烤焗」功能進行解凍、烹調和加熱食物。「微波」火力可加速烹調食物，「薄塊燒烤」和「熱風對流烤焗」則烹調傳統金黃和脆皮效果。

使用配件


高網架


低網架


空气炸籃
(只限C-6)

螢幕顯示 (等級)	組合烹調		用途
C-1 (組合烹調 1)	微波:	450 W	焗菜、焗意大利麵、寬條麵、烤薯仔
	薄塊燒烤:	700 W	
	熱風對流烤焗:	—	
C-2 (組合烹調 2)	微波:	250 W	小件糕點
	薄塊燒烤:	950 W	
	熱風對流烤焗:	200 ℃*	
C-3 (組合烹調 3)	微波:	250 W	全雞、法式鹹派、批
	薄塊燒烤:	480 W	
	熱風對流烤焗:	200 ℃*	
C-4 (組合烹調 4)	微波:	450 W	翻熱急凍油炸食物、雞件、烤蔬菜
	薄塊燒烤:	700 W	
	熱風對流烤焗:	200 ℃*	
C-5 (組合烹調 5)	微波:	250 W	三文治、翻熱意大利薄餅
	薄塊燒烤:	950 W	
	熱風對流烤焗:	—	
C-6 (組合烹調 6)	微波:	—	烤肉、冷藏意大利薄餅、全魚、香腸、烤蝦
	薄塊燒烤:	950 W	
	熱風對流烤焗:	200 ℃*	

* 視乎食物和烹調時間，溫度不能達到200 ℃。

使用翻熱功能

• 翻熱不適用於「組合烹調1 (C-1)」和「組合烹調5 (C-5)」。



按下燒烤/組合烹調鍵。

按下增加/減少鍵選擇在第28頁圖表上列出的適合火力*。
與「組合烹調」火力對應的指示燈亮起。

按下開始/決定鍵開始翻熱。
翻熱期間螢幕上亮起「P」和溫度燈。

翻熱結束後（「嗶」3次），打開爐門並將食物放入微波爐。



設定烹調時間。
（長達1小時30分鐘）

按下開始/決定鍵。
烹調程式會開始，螢幕上的時間會倒數。

* 您亦可以重複按下燒烤/組合烹調鍵以選擇合適等級。

不使用翻熱功能



按下燒烤/組合烹調鍵。

按下增加/減少鍵選擇在第28頁圖表上列出的適合火力*。
與「組合烹調」火力對應的指示燈亮起。

設定烹調時間。
（長達1小時30分鐘）



按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 您亦可以重複按下燒烤/組合烹調鍵以選擇合適等級。

下一頁繼續

組合烹調式烹調

■ 註

1. 如有需要，您可以在烹調期間更改烹調時間。烹調期間，使用時間鍵設定額外的烹調時間。您可以增加從10秒到10分鐘的時間。
2. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）
3. 網架適用於「組合烹調」、「薄塊燒烤」、「空气炸」和「熱風對流烤焗」模式。除了微波爐提供的外，切勿使用其他金屬配件。將隔熱碟放置在下面收集油脂或滴落物。
4. 若在手動程式中，加工小於200克食物時，請勿使用「組合烹調」模式。適合少量食物，請勿採用「組合烹調」模式，僅採用「薄塊燒烤」、「空气炸」、「熱風對流烤焗」或「微波」模式可獲得最佳效果。
5. 在用「組合烹調」模式烹調時，切勿遮蓋食物。
6. 若使用金屬容器、網架受損，或所用食物重量不當，則可能意外出現電弧。電弧是在微波爐中看到的藍色閃光。若電弧出現，立即關閉微波爐。
7. 請勿在「組合烹調」程式中使用塑膠微波容器（除非適合「組合烹調」烹調方法）。餐具必須可抵抗頂部燒烤的熱量，最好選擇隔熱玻璃或陶瓷。
8. 請勿在「組合烹調1-5 (C1-C5)」模式使用您自己的金屬餐具或烤模，微波可能無法均衡穿透食物。
9. 微波爐達到預熱溫度後可以輸入烹調時間。必須在30分鐘內輸入時間，否則微波爐會停止預熱、「嗶」5次並回復待機模式。

■ 小心!

玻璃轉盤在適當位置上，且必須使用網架。手持網架和隔熱盤，從微波爐中取出網架。取出配件時使用隔熱手套。由於高溫，取放食品時，切勿接觸外部窗口或爐門或爐腔的內部金屬配件。

多段連動烹調

此設定可連續運行三個烹調程序。

例如：若要連續設定715 W（中火）「微波」火力2分鐘、「組合烹調2」火力3分鐘、「薄塊燒烤1」火力2分鐘。



按下微波火力鍵。　**按下增加/減少鍵，直至螢幕顯示 715。**　**設定烹調時間。**



按下燒烤/組合烹調鍵。　**按下增加/減少鍵，直至螢幕顯示 C-2。**　**設定烹調時間。**



按下燒烤/組合烹調鍵。　**按下增加/減少鍵，直至螢幕顯示 G-1。**　**設定烹調時間。**



按下開始/決定鍵。
第一階段的時間在螢幕上倒計時。

■ 註

1. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱第32頁。）
2. 「自動食譜」不能使用「多段連動烹調」進行翻熱。
3. 操作時，每一階段間會有2聲「嗶」提示，所有階段完成後會「嗶」5次。
4. 在「多段連動烹調」中，1000 W（高火）「微波」火力僅可設定一次。

快速30秒功能

此功能可讓您以1000 W（高火）「微波」火力每30秒為單位設定烹調時間，最長可達5分鐘。
僅適用於「微波」模式。



按下快速翻熱鍵設定烹調時間。
螢幕上顯示時間。

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

■ 註
1. 烹調完成時，「Add（增加）」將顯示約1分鐘。此時，您可以使用「追加烹調」功能。（詳情請參閱下方。）
2. 如有需要，您可以使用其他火力。在按下快速翻熱鍵之前先選擇火力。

追加烹調功能

本功能可讓您在烹調結束時增加烹調時間。
適用於「微波」、「薄塊燒烤」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和「組合烹調」模式。
例如：若要在烹調結束時增加5分鐘。



烹調後，當「Add（增加）」顯示時，
按下時間鍵以設定額外烹調時間。

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

■ 註
1. 操作完成後，螢幕會顯示「Add（增加）」約1分鐘。顯示期間，您可以再使用「追加烹調」功能。
2. 「追加烹調」功能可以設定長達30分鐘的1000 W（高火）「微波」火力，9小時的40-90 ℃熱風對流以及1小時30分鐘的其他烹調模式。烹調完成後1分鐘內未進行任何操作，則會自動取消此功能。
3. 「追加烹調」功能可在「多段連動烹調」後使用。其火力會與最後多段連動最後所設定的烹調火力相同。但最後階段若是放置時間時本功能便無法使用。
4. 「追加烹調」不能用於「自動程式」。

使用計時器

該功能可用作廚房定時器，或讓您可設定放置時間/延遲開始。

廚房定時器

例如：5分鐘計時。



按下計時/時鐘鍵。

選擇所需的時間。（長達1小時30分鐘）

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒數，這時微波爐不會運作。

放置時間

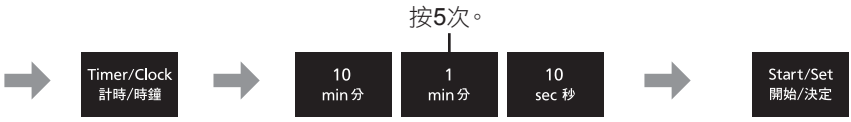
例如：若要採用715 W（中火）「微波」火力烹調3分鐘後靜置5分鐘。



按下微波火力鍵。

按下增加/減少鍵，直至螢幕顯示 715。

設定所需的烹調時間。



按下計時/時鐘鍵。

選擇所需的放置時間。（長達1小時30分鐘）

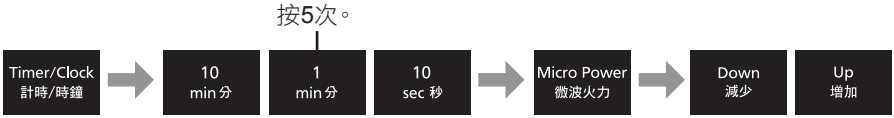
按下開始/決定鍵。
烹調開始。
烹調結束後，若微波爐停止操作，放置時間會開始倒數。

下一頁繼續

使用計時器

延遲開始

例如：若要在放置時間開始5分鐘後以715 W（中火）「微波」火力開始烹調3分鐘。



按下計時/時鐘鍵。

選擇所需的延長時間。（長達1小時30分鐘）

按下微波火力鍵。

按下增加/減少鍵，直至螢幕顯示715。



設定所需的烹調時間。

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒數，這時微波爐不會運作。

■ 註

1. 操作「延遲開始」完成後，螢幕會顯示「Add（增加）」約1分鐘。顯示期間，您可以使用「追加烹調」功能，請參考第32頁。
2. 「多段連動烹調」可設定「放置時間」或「延遲開始」。
3. 即使爐門在廚房定時器、放置時間或延遲開始程式運行過程中打開，螢幕上的時間仍會繼續倒計時。
4. 在任何「自動食譜」之前或之後均不能程式設定「放置時間」/「延遲開始」。

自動解凍

利用該功能，您可按照重量解凍食品。



按下自動解凍鍵。
和 亮起，螢幕上閃爍 ⋁⋀ 和 。

按下增加/減少鍵選擇「自動解凍」程式*。

按下開始/決定鍵以確認設定。

按下增加/減少鍵選擇食物重量。



按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 您亦可以重複按下自動解凍鍵以選擇所需的「自動解凍」程式。

程式	操作指南
d-1: 小塊	**重量：**0.2公斤-1.0公斤 若要解凍小塊肉類、扇貝、香腸、免治肉、牛扒、排骨、魚片（每件100克至400克）。 將食物平放在耐熱碟上。「嗶」一聲時翻轉。讓食物靜置15至30分鐘。
d-2: 大塊	**重量：**0.6公斤-1.6公斤 適合解凍大塊肉類、全雞、關節肉。將食物平放在耐熱碟上。解凍後讓它靜置1至2小時。「嗶」一聲時翻轉。
d-3: 蔬菜	**重量：**0.1公斤-1.0公斤 適合解凍蔬菜（例如紅蘿蔔、粟米、豆、西蘭花和雜菜等）。 將食物平放在耐熱碟上。「嗶」一聲時進行攪拌並重新排放。如未完全解凍，額外加熱250 W。
d-4: 麵包/蛋糕	**重量：**0.1公斤-0.6公斤 適合解凍麵包（麵包條、麵包片、麵包卷）和蛋糕。將食物平放在耐熱碟上。忌廉蛋糕、甜品和雪糕蛋糕不適合使用此程式。「嗶」一聲時翻轉食物。讓麵包靜置10（白麵包）至30分鐘（黑麥麵包）。放置時間期間將大條麵包切半。

自動翻熱

Auto Reheat 自動翻熱 → Down 減少 / Up 增加 → Start/Set 開始/決定 → Down 減少 / Up 增加

按下自動翻熱鍵。
與該程式對應的指示燈亮起。

按下增加/減少鍵選擇程式*。

按下開始/決定鍵以確認設定。

按下增加/減少鍵設定份量或食物重量。

→ Start/Set 開始/決定

按下開始/決定鍵。
時間在螢幕上倒計時。

* 您亦可以重複按下自動翻熱鍵以選擇所需的程式。

鍵	程式數字	選單
自動翻熱	1	湯/飲品
	2	餐點
	3	油炸食物

程式 1 **湯/飲品**

份量：1杯/2杯/3杯/4杯

配件



此程式是供翻熱熱飲
（例如：茶、咖啡、牛奶和湯）。
一客份量應為150毫升，保持室溫。

翻熱杯提示

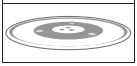
1. 加熱前進行攪拌，因為液體未與空氣混合可能會溢出。
   濃稠的飲品（例如牛奶和湯）要在加熱至一半時攪拌以免溢出。
2. 切勿在熱飲上加蓋，例如茶和咖啡。湯加上茶蓋以避免溢出。
3. 加熱結束後，小心再攪拌然後讓它靜置片刻。

程式 2 **餐點**

重量：0.2公斤/0.4公斤/0.6公斤/0.8公斤

此程式是供翻熱一份新鮮餐點或砂鍋煮。

配件



註:

- 所有食物必須預先烹調。食物必須保持約5度的冷藏溫度。
- 有少量配汁的大塊魚/肉類可能需要更長時間烹調。
- 食物重量不足200克和超過800克僅應使用微波火力和時間翻熱。

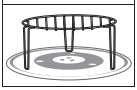
操作指南
使用適合大小的安全微波砂鍋煮，如有需要加入3-5湯匙水，然後加蓋。按下自動翻熱鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式2、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。讓食物靜置幾分鐘。上碟前確保食物是滾燙的。

程式 3 **油炸食物**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤

適合翻熱大部分油炸食物；炸雞塊、咖哩泡芙、炸春卷等。

配件



操作指南
將油炸食物放在高網架上，在架下則放置淺盤來收集滴落物，然後將食物放在玻璃轉盤上。按下自動翻熱鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式3、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。讓食物靜置幾分鐘。上碟前確保食物是滾燙的。

自動烹調

該功能讓您可通過設定重量，烹調大多數喜愛的食物。微波爐決定「微波」火力級和/或「薄塊燒烤」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」和/或「組合烹調」設定，之後自動選擇烹調時間。選擇食物類別，然後只需設定重量即可。請勿包含鎖加水或容器的重量。



按下食物類別鍵。

按下增加/減少鍵選擇程式*。

按下開始/決定鍵。



按下增加/減少鍵設定食物重量。

程式 13、16、19、20 不需要設定重量。

按下開始/決定鍵。

* 您亦可以重複按下食物類別鍵以選擇所需程式。

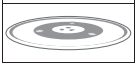
食物類別鍵	類別	程式數字	選單
健康食譜	蔬菜	4	新鮮蔬菜
	蒸魚	5	蒸魚
	砂鍋煮	6	米飯
		7	隔水加熱/燉煮
		8	麥片粥/粥
	空气炸	9	炸雞塊
		10	炸新鮮蔬菜條
		11	急凍油炸食品
		12	炸急凍薯條
		13	酥炸洋葱片
肉類/甜点	燒烤	14	烤雞
		15	烤牛肉/羊肉
		16	烤花生
	肉類	17	烤雞塊
		18	烤肉串
	蛋糕/曲奇	19	蛋糕
		20	曲奇

程式 4 **新鮮蔬菜**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤

適合烹調多種新鮮蔬菜。

配件



操作指南
將準備好的蔬菜放入一個淺容器中。每0.1公斤加入15毫升（1湯匙）水。用刺破的微波保鮮膜或蓋子遮蓋食物。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式4、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。 烹調後，讓其靜置，遮蓋2到3分鐘。

程式 5 **蒸魚**

重量：0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤/0.5公斤

適合烹調蒸魚和魚片。

配件



註:

- 重疊魚片薄邊以防止過度烹調。
- 若要將整條魚調味，烹調時間可能需要延長。
- 魚的厚度不應超過3 cm。

操作指南
選擇適於微波烹調的魚，在淺碟上擺放上一層，帶皮一側朝下（魚扒）。加入牛油、香料、草本或檸檬汁調味。將餸菜用保鮮紙包裹或加蓋遮掩。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式5、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。在烹調後上桌前，讓大部分魚靜置3至5分鐘。

下一頁繼續

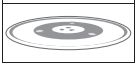
自動烹調

程式 6 **米飯**

重量：0.1公斤/0.15公斤/0.2公斤/0.3公斤

適於烹調白米飯，包括短粒、長粒、泰國香米和印度香米。

配件



註:

- 若所用餐具過小，米飯會沸騰溢出。
- 除非塑膠容器適合高溫烹調，否則切勿使用。
- 該設定不適於烹調糙米。

利用以下作為指導：

米飯	水*	餐具尺寸
0.1 公斤	180-230毫升	3公升
0.15 公斤	210-260毫升	
0.2 公斤	250-300毫升	
0.3 公斤	370-420毫升	

*有必要按照個人喜好調整水量。

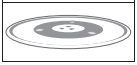
操作指南
將清洗過的米和推薦量的冷水放在適當尺寸的餐具中，放在玻璃碟上。加蓋遮掩。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式6、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。若必要，烹調後，將米靜置5至10分鐘。

程式 7 **隔水加熱/燉煮**

份：4-6/1-3

適合烹調傳統湯類；中藥湯、燕窩羹等需要慢燉或「隔水加熱」的湯類。

配件



利用以下作為指導：

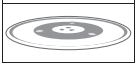
份	原料	水
4–6份量	0.5 公斤	1,300 毫升
1–3份量	0.25公斤	650 毫升

操作指南
該方法確保食物保持鮮美的同時又不破壞其形狀。該方法還萃取和保留了食物的濃鬱香味。將所有材料和液體放進一個高度符合微波安全和隔熱的砂鍋煮碟內。 留空至少一半空間供蒸發以防止液體溢出。烹調時加蓋或用微波安全的保鮮紙，下面放玻璃碟。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式7、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇上碟份量，然後按下開始/決定鍵。

程式 8 **麥片粥/粥**

重量：0.05公斤/0.1公斤/0.15公斤

配件



註:

- 只使用微波安全可用的容器。
- 我們建議使用微波米飯烹調容器，放在玻璃碟上。
- 烹調後小心打開容器，防止被熾熱的食物燙傷。

利用以下作為指導：

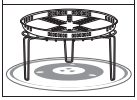
生米	水	餐具尺寸
0.05 公斤	400 毫升	3公升
0.1 公斤	750 毫升	
0.15 公斤	1,100 毫升	

操作指南
將米飯浸泡約30分鐘。上圖列出了水和米飯的比例。總體積不應超過容器的一半。加蓋遮掩。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式8、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調結束後等候5–10分鐘。

程式 9 **炸雞塊**

重量：0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤/0.5公斤

配件



材料：（舉例）

雞（雞腿）	400克	猶太鹽	1撮
大蒜丁香，去皮切碎	2	胡椒粉	½茶匙
薑粉	2茶匙	中筋麵粉	30克
混合香料	1茶匙		

操作指南
將生薑、蒜蓉、混合香料、鹽和胡椒粉、中筋麵粉放進一個小碗，然後攪拌。將混合料塗在雞塊上。將雞平放在高網架上的空气炸籃上，下面放一隻淺盤收集滴落油脂。然後把整套放在玻璃轉盤上。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式9、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。微波爐會開始翻熱。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您翻轉肉塊。翻轉肉塊後按下開始/決定鍵繼續烹調。

下一頁繼續

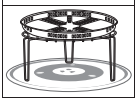
自動烹調

程式 10 **炸新鮮蔬菜條**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤

準備炸新鮮蔬菜條，例如甜薯仔、白薯仔、紅蘿蔔、防風草和翠玉瓜。

配件



註：要烹調最美味效果，用單層烹調。

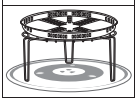
操作指南
將蔬菜去皮和切成棒狀。加入一湯匙植物油（每100克材料約½茶匙）。將蔬菜平放在空气炸籃裡，再將空气炸籃放在高網架上，然後將高網架放在玻璃轉盤上。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式10、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您攪拌食物。攪拌後按下開始/決定鍵繼續烹調。

程式 11 **急凍油炸食品**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤

準備急凍油炸食品，例如急凍爆谷雞、冰鮮雞塊、
急凍火雞腿、急凍魚手指、急凍蝦。

配件



操作指南
拆走所有包裝，將急凍油炸食品平放在高網架上的空气炸籃。然後將高網架放在玻璃轉盤上。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式11、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您翻轉食物。翻轉食物後按下開始/決定鍵繼續烹調。

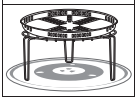
程式 12 **炸急凍薯條**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤

準備預購和適合燒烤的急凍薯仔食品，例如炸薯條、自製炸薯條。

註：要烹調最美味效果，用單層烹調。

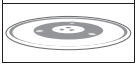
配件



操作指南
將空气炸籃放在高網架上，再將炸急凍薯條放在籃裡面，然後將高網架放在玻璃轉盤上。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式12、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您攪拌食物。攪拌後按下開始/決定鍵繼續烹調。

程式 13 **酥炸洋葱片**

配件



註：烹調期間，微波爐會「嗶」一聲，烹調會暫時停止以提示您攪拌食物。攪拌後按下開始/決定鍵繼續烹調。

原料：

洋蔥（去皮）	100克
油	40克
鹽	大約1克

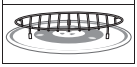
操作指南
把100克洋蔥切成約1毫米厚的薄片。加入少許鹽（大約1克）然後全部混合。用紙巾輕輕抹乾水。將洋蔥放入微波隔熱的碟，倒入40克油然後攪勻。直接放入玻璃轉盤，無需加蓋。按下健康食譜鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式13，按下開始/決定鍵。烹調期間，微波爐會「嗶」一聲，烹調會暫時停止以提示您攪拌食物。攪拌後按下開始/決定鍵繼續烹調。烹調結束後，將酥炸洋葱片放在紙巾上以汲取油份。待洋蔥冷卻。

中文

程式 14 **烤雞**

重量：1公斤/1.3公斤/1.5公斤/1.8公斤

配件



操作指南
烹調前，用照燒醬將雞肉浸泡30分鐘至1小時，然後放入雪櫃。用燒烤叉將雞腿撐開。將雞放在低網架上，在架下則放置淺盤來收集滴落物，然後將它放在玻璃轉盤上。按下肉類/甜点鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式14、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調期間，微波爐會「嗶」一聲以提示您將雞翻轉。翻轉後按下開始/決定鍵繼續烹調。

下一頁繼續

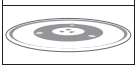
自動烹調

程式 15 **烤牛肉/羊肉**

重量：0.3公斤/0.6公斤/0.9公斤/1.2公斤

適用於烤製大塊肉、有骨牛肉/羊肉卷、牛/羊臀肉、牛肉/羊肉片、牛肉/羊肉腿。

配件



註:

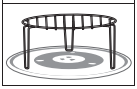
- 切勿使用網架。
- 急凍雞肉和牛肉/羊肉在烹調前應先解凍。

操作指南
選擇形狀均衡的待烤食物，確保無骨部位已捲起且固定住。將一個小型微波安全可用和隔熱碟倒置向下扣在大型微波安全可用和隔熱碟的上面。將油/調味料刷在牛肉/羊肉上並將肥肉一側放在上面，然後將其放入微波爐中。按下肉類/甜点鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式15、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您翻轉肉塊。翻轉肉塊後按下開始/決定鍵繼續烹調。

程式 16 **烤花生**

保持室溫燒烤未熟花生。

配件



註:

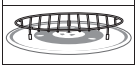
- 請勿烹調少於100克的份量，因為可能會燒焦、爆裂或產生油煙。
- 加熱時請勿離開微波爐。根據大小和類型有些花生很容易燒焦。
- 烹調完成後，立即將食物從微波爐中取出。留在裡面的食物可能會因殘餘熱力而繼續加熱，並可能產生油煙。
- 使用「組合烹調5」模式進行額外加熱。

操作指南
將100克花生（無殼）放入一個微波安全的隔熱碟上並放在高網架上。按下肉類/甜点鍵、然後以增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式16。按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提醒您攪拌食物。均勻攪拌，然後按下開始/決定鍵繼續烹調。

程式 17 **烤雞塊**

重量：0.2公斤/0.4公斤/0.6公斤/0.8公斤

配件



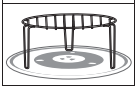
適用於大部分烤雞切塊。
雞塊可清淡處理或浸入醬汁。

操作指南
將雞放在低網架上，在架下則放置淺盤來收集滴落物，然後將它放在玻璃轉盤上。按下肉類/甜点鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式17、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您翻轉肉塊。翻轉肉塊後按下開始/決定鍵繼續烹調。

程式 18 **烤肉串**

重量：0.1公斤/0.2公斤/0.3公斤/0.4公斤

配件



適用於烤製不同類型的烤肉串。

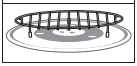
操作指南
將肉切成薄片並用醬汁浸泡約15–20分鐘，然後串在一起。將烤肉串放在高網架上，將淺碟放在玻璃轉盤上收集滴落物。按下肉類/甜点鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式18、按下開始/決定鍵、按下增加/減少鍵選擇重量，然後按下開始/決定鍵。烹調時微波爐會「嗶」一聲以提示您翻轉肉塊。翻轉肉塊後按下開始/決定鍵繼續烹調。

下一頁繼續

自動烹調

程式 19 **蛋糕**

配件



原料：

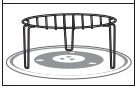
中筋麵粉 ┐		150克	雞蛋（打散）	240 克
發粉 ┤	過篩備用。	1茶匙	牛奶	1湯匙
一小撮鹽 ┘			香草精	1茶匙
牛油		150克		
砂糖		150克		

操作指南
將20公分圓形蛋糕盤排好並塗上油。奶黃和糖，直至鬆軟。 逐步打入雞蛋和雲尼拿。將過篩的麵粉緩慢和好，分別加入添加物，交替加入1湯匙的牛奶。將低網架放入微波爐並按下肉類/甜点鍵、按下增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式19，然後按下開始/決定鍵進行翻熱。將蛋糕混合物混合均勻，倒入塗了油的蛋糕盤內。翻熱之後將蛋糕盤放在微波爐內的低網架上並按下開始/決定鍵。

程式 20 **曲奇**

數量：20塊

配件



原料：

牛油	60克	香草精	¼茶匙
紅糖	2 ½湯匙	小蘇打	¼茶匙
糖	2 ½湯匙	一小撮鹽	
中筋麵粉	85克	雞蛋	½

操作指南
在混合罐中將牛油和兩種糖打發至忌廉狀。 加入一個雞蛋並打發至順滑。然後加入香草精攪拌均勻。同時加入麵粉，鹽和小蘇打粉，並攪拌至順滑。將錫紙放在高網架上。按下肉類/甜点鍵、以增加/減少鍵選擇「自動食譜」程式20，然後按下開始/決定鍵進行翻熱。用湯匙將混合料分成18至20份放在錫紙上（每個約12克），每個之間留足夠空間。翻熱之後將高網架放在微波爐內並按下開始/決定鍵開始烹調。烹調結束後，將曲奇餅留在錫紙上直至冷卻，然後取出以防止黏著。 註：您也可以使用自己的烤盤。將錫紙放在烤盤上，然後將它放在高網架上。

使用爐腔清潔程式

本程式設計用於清潔爐腔並消除來自微波爐的任何食物氣味。

將300毫升（1½杯）水、一片檸檬和約1茶匙青檸汁放入一個微波安全的玻璃碗內。水位不應超過碗高度的一半。



按下爐腔清潔鍵。

按下開始/決定鍵。
微波爐會將水加熱，在爐腔內製造蒸氣。讓微波爐靜置。
本程式持續20分鐘。

微波爐發出「嗶」一聲後，拔斷電源插頭，將碗取出。用軟布抹掉爐腔內的所有蒸氣。

■ 註
1. 在本程式運行期間，請勿取出玻璃轉盤和轉盤圈。
2. 如有需要，重複上述步驟。

烹調和翻熱指南

大多數食物在微波爐高火下可很快完成。數分鐘內食物就可達到上菜溫度。

時刻留意食物是否滾燙，如有必要將其放回微波爐內翻熱。

一般而言，要遮蓋含水的食物，例如：湯類、砂鍋菜、碟頭食物。

請勿遮蓋乾燥食物，例如：法式麵包、肉餡餅、肉腸酥等。

請謹記烹調或翻熱任何食物時應適時攪拌或轉動。這可確保食物外部和中心都能受到均衡烹調及翻熱。

肉餡餅 - 小心

請謹記，即使酥餅冷卻到可接觸，餡料可能還是滾燙的。小心不要過熱，否則由於餡料富含脂肪或糖，可能導致燒糊。食用前檢查餡料的溫度，避免燙傷。

布甸和液體 - 小心

布甸和其他成份含有大量脂肪或糖份的食物（例如：果醬、肉餡餅）切勿過熱。這些食物不可在無人時烹調，加熱過度可能會燃燒。翻熱這些食物時要小心謹慎。

請勿在無人時烹調。

嬰兒奶瓶 - 小心

牛奶和配方奶必須在加熱前和完成後搖動混勻，餵給嬰兒前應仔細查看。

冷藏溫度下200-240毫升的牛奶，請取下瓶蓋和奶嘴。在高火下加熱30至50秒即可。
餵食前請仔細查看。

冷藏溫度下90毫升的牛奶，請取下瓶蓋和奶嘴。在高火下加熱15至20秒即可。
餵食前請仔細查看。

註：瓶中上部的液體會比底部的更熱。
必須將瓶子搖勻，且在食用前仔細查看。

我們不建議您使用微波爐來為嬰兒奶瓶消毒。

如果您擁有特殊的微波消毒器，我們強烈建議您小心使用，因為產品可會包含少量水份。務必嚴格遵守製造商的操作指南。

碟頭食物

每個人的口味不同，翻熱時間依食物而定。密度大的食物（例如：馬鈴薯泥）應均勻鋪開。
若加入了大量肉汁，則需要更長時間。
將密度較大的食物放在盤子的外側。
高火下運行2至4分鐘可翻熱一般的份量。請勿堆疊食物。

罐裝食品

加熱前，將食品從罐中取出並放置於適當的容器中進行加熱。

湯類

用碗盛裝並在加熱前攪拌，且在翻熱時和完成後分別至少再攪拌一次。

砂鍋菜

加熱中途和完成後各攪拌一次。

要求維修之前

問： 為什麼微波爐無法啟動？

答： 微波爐無法啟動時，請檢查以下情況：

1. 是否已牢固插好微波爐的插頭？
   從插座上拔下插頭，等待10秒後重新插上。
2. 檢查斷路器和保險絲。
   如果斷路器跳開或保險絲熔斷，請重設斷路器或更換保險絲。
3. 如果斷路器或保險絲正常，請將其他電器插上電源，如果其他電器可以運作，則可能是微波爐存在問題；如果其他電器也無法正常運作，則插座可能存在問題。
   若微波爐似乎有故障，請聯絡授權服務中心。

問： 微波爐干擾我的電視。這是正常的嗎？

答： 當您用微波爐烹調時，可能會干擾廣播和電視。這種干擾與小家電（例如：攪拌機、真空吸塵機、吹風機等）造成的干擾類似。這並不表示您的微波爐存在問題。

問： 微波爐不接受我的程式設定，為什麼？

答： 微波爐的設計是不接受錯誤的程式設定，例如微波爐無法接受第4段烹調設定。

問： 有時熱氣從微波爐氣孔溢出。為什麼？

答： 烹調食物所產生的高溫使得爐腔內部的空氣升溫，這股熱氣藉由微波爐內的氣體流動型式傳出爐外，空氣中沒有微波，因此烹調時不得堵住微波爐排氣孔。

問： 我可以將傳統烤爐溫度計放入微波爐內使用嗎？

答： 僅在您採用「薄塊燒烤」、「空气炸」和「熱風對流烤焗」烹調模式時。某些溫度計中的金屬可能會導致微波爐產生電弧，故不應在「微波」和「組合烹調」模式下使用。

問： 我採用「組合烹調」烹調時，微波爐裡有嗡嗡聲和咔噠聲。是什麼導致這些噪音？

答： 當微波爐自動從「微波」模式電源切換到「薄塊燒烤/熱風對流烤焗」模式進行「組合烹調」設定時，會發出噪音。這是正常的。

問： 採用「組合烹調」、「薄塊燒烤」、「空气炸」和「熱風對流烤焗」功能時，我的微波爐會有異味並產生煙。為什麼？

答： 重複使用後，建議清潔微波爐，請先不要放食品和玻璃轉盤，然後運行5分鐘的「薄塊燒烤」模式。這會燒掉任何可能引起異味和 / 或煙的食物、殘渣或油。

微波爐的保養

1. 先拔下插頭再清潔微波爐。
2. 請定期清潔微波爐內部、爐門密封條和爐門密封區域。如有食物噴濺或溢出湯汁，沾附在爐壁、爐門密封條和爐門密封區域，請以濕布擦拭。可使用溫和的清潔劑清潔微波爐骯髒部位。不建議使用腐蝕劑或粗粒狀洗潔劑。避免清潔爐腔內部右側的微波導波區域。
   請勿使用商用微波爐清潔劑。
3. 請勿使用腐蝕劑、粗粒狀洗潔劑，或以鋒利的金屬刮刀清潔微波爐玻璃門，因為這樣可能會刮傷表面，造成玻璃碎裂。
4. 微波爐外表面應用濕布清潔。為了防止損壞微波爐內的操作區域，不應讓水流入氣孔。
5. 如果控制面板有髒污，請用軟布清潔。請勿在控制面板使用腐蝕劑或粗粒狀洗潔劑。清潔控制面板時，請打開微波爐門，以免意外啟動微波爐。清潔完之後按停止/取消鍵以消除顯示窗。
6. 若蒸氣累積在內部或圍繞在爐門外部，用軟布擦拭。微波爐在濕度高的環境下運行時會出現這種情況，並不代表微波爐發生故障。
7. 有時必須取下玻璃轉盤進行清潔。在已混和清潔劑的溫水或洗碗機中清潔轉盤。
8. 轉盤圈和爐腔底部應經常清潔，以防止噪音過大。只需用中性清潔劑和熱水簡單擦拭轉盤圈和爐腔底部並以乾淨的布擦乾即可。烹調蒸氣收集可重複使用，但不會影響底部表面或轉盤圈。請勿從爐腔底部取下轉盤圈進行清潔時。
9. 使用「薄塊燒烤」、「熱風對流烤焗」、「空气炸」或「組合烹調」模式時，某些食物可能會不可避免地將油脂濺到微波爐壁上。如果微波爐偶爾不清潔，可能會在使用過程中開始「冒煙」。
10. 不可用蒸氣清潔劑進行清潔。
11. 只能請合格人員維修微波爐。有關微波爐的維修問題，請聯絡鄰近的授權經銷商。
12. 無法保持微波爐的清潔可能導致表面變質，從而導致電器使用壽命縮短，還可能導致危險情況的出現。
13. 請維持排氣孔的清潔。
    請檢查有沒有灰塵或其他物品堵住微波爐的任何排氣孔。如果排氣孔堵塞，可能導致過熱，影響微波爐的運行，還可能造成危險情況。

規格

電源		230-240 V 50 Hz	220 V 50 Hz
消耗功率	微波	1550 W	
	薄塊燒烤	1000 W	
	熱風對流烤焗	2100 W	
	組合烹調	2100 W	
輸出	微波	1000 W (IEC-60705)	
	薄塊燒烤	1000 W	
	熱風對流烤焗	2100 W	
爐身體積		523（寬）×460（深）×300（高）mm	
爐內體積		355（寬）×335（深）×241（高）mm	
爐腔總容積		29 L	
轉盤直徑		315毫米	
操作頻率		2450 MHz	
淨重		18.0 公斤	

- 顯示重量和尺寸為近似值。
- 技術規格如有變更，恕不另行通知。
- 壓力要求、生產日期、國家和序列號等資訊請參閱微波爐上的識別標籤。

Panasonic Corporation
Website: https://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2025

PN:
F0725-0
Printed in China